# 红茶经

以一盏茶，踏上通向内心与美的日常小径

叶怡兰 著

奔忙人生里的满足与领悟，
就在这些小物小事小时刻中



**红茶美学达人叶怡兰积淀12年，全新奉上红茶乐享心得**

叶氏红茶私藏心得大公开：

- 好喝动心的红茶冲调秘诀
- 经典锅煮奶茶与新版水果茶煮茶秘技
- 家藏红茶器具赏鉴
- 伦敦、巴黎、东京好茶品牌彻底盘点

中信出版集团

# 版权信息

书名：红茶经

作者：叶怡兰

ISBN：9787508681580

中信出版集团制作发行

# 自序 我的，二十年红茶路

此书出版前夕，回溯这一路走来历程，方才惊觉，我之倾心继而钻研红茶，竟已超过二十年了！

这段期间，我从杂志采访编辑转而成为自由写作者、食品杂货铺经营者，累积著作十五本，涵盖范畴多元，遍及饮食、旅行、生活等类；然红茶，却始终是我最专注的核心，研究、写作、工作以至日常饮食，都深深沉溺其中。

为什么这么喜欢红茶?

当然我是什么茶都极爱的，白茶黄茶青茶绿茶红茶黑茶、东亚南亚东南亚的茶……然独独红茶，却特别成为我每日每日不可或缺不能少的重要茶饮；且从茶叶到器物到各种史事知识学问门道，都结结实实花了力气用了心。

系恋之深，就连自己开的食品杂货铺也以“PEKOE”这个专门的红茶等级单词命名。

我想是因为，比起白茶的花香缥缈、绿茶的清新爽亮、黑茶的浓沉有力来，介于中间的、全发酵的红茶，除了身段价格显然更为平易近人外，气质毋宁也更内敛含蓄。

那芳香，于是在一种沉实沉着质地里，徐徐缓缓一层层悠然散发，仿佛多有了几分日常的生活的踏实安然，可以季季月月日日时时刻刻品味享受，都安适都合宜。

尤其红茶的宽容度极大，热着喝冰着喝凉着喝冲着喝煮着喝、加糖不加糖、加牛奶加蜂蜜加果酱加果汁加水果加香草加香料，都自有其风味面貌表情。

所以，品饮红茶，可以随性率性，也可以专精讲究。但是，和日本茶道的肃穆端整、中国茶学的恢宏庞然非常不同；红茶的讲究，虽有其自成体系的礼仪法度规矩器用，却好在相对并不繁复细琐。

因而似是每一步骤章法里都多了余地与空间，分外保留下几许优雅闲逸情致，让你一时半刻总也紧张不起来，不急着明心见性天人合一，也不急着产地产区年份季节系谱一一分晓精通，当下此际的茶香与饮茶心情饮茶氛围，才是红茶的最中心主体。

所以，记忆里，似乎是从很早以前就开始恋上红茶享受红茶的。

出身茶乡台湾，自然而然，生活里总是少不了茶。所以，从很小很小时候起，岛南故乡天气热，每日家里总要沏上一大壶沁凉冰透了的“茶心茶”，搁在客厅茶几上，谁口渴了便自去倒上一杯。

而有趣的是，小孩儿嗜甜，照说该对这淡泊微苦的茶汁不感兴趣才是；然而我，不知为何却分外喜爱这冰凉里的一点微苦继而回甘，一天喝上几杯，喝也喝不腻。

十几岁的时候，突然间，台南大街小巷间开始风行起所谓的泡沫茶饮。当时的我们，哪里料想得到这茶终有一天竟能席卷亚洲继而进军世界，赫然成为台湾代表茶味；只是着实着迷于那经过激烈震荡瞬间冷却后撞击而出的爽凉劲香。

就这么每天上茶店茶摊喝茶买茶，我与亲朋友伴同学们热烈讨论着，哪家的茶够浓够味，哪家的清雅中余味无穷，哪家寡淡如水显然

小气用料不够扎实……台南人自小里养大的刁嘴脾性，即使一杯不过八块十块的廉价饮品，也一样给它挑剔到底。

大学时，迷上的是当时咖啡馆茶馆里正当时兴且必然具备的水果茶。舍不得花钱上馆子喝，就在宿舍里用小炉子自己炮制：苹果、凤梨、几枚金桔，一枚茶包，几匙蜂蜜，玻璃壶里煮透了，可以甜蜜蜜喝上一整下午。

毕了业开始上班，正逢台湾茶艺风起云涌的年代，同事中有人在现已走入历史的“清香斋”学茶，好奇跟着报了名。印象深刻的是，初入门，首堂茶艺课上，便是十数种茶，从绿到青到黑一字排开，逐一尝味、品饮……

那回，每饮一口，便如一次重雷轰击，在不同的茶截然迥异的气息质地滋味内蕴里，第一次领会了：一茶，一世界。

“你们喜欢哪一种茶呢？”老师笑问，“通常，喜欢绿茶者性格奔放，喜欢黑茶则内敛沉稳……”

或许真是年轻不识茶滋味吧！彼时的我，一时着迷着全然未发酵绿茶如花般悠扬绽放的高香，也魅惑于后发酵黑茶之浓醇甘酽——刚刚好，茶之系谱里截然两异的极端；令我一面两头犹疑难以取舍，一面也不禁猜想着，也许味蕾上个性里早已隐隐然潜藏着的两向内质。

然到后来，一年年喝茶爱茶越多，不知是性情逐渐倾向中庸，抑或岁龄增长，逐渐懂得了，再明媚的香气再深浓的口感毕竟只是一时，唯有踏实扎实里却仍能悠悠见余韵的醇美，才是真正久长。

遂而，我对茶的喜好，渐从两端往中间挪移，黑茶少喝了，反是对既坚实又丰润的半发酵青茶与红茶依赖越深。尤其是红茶，从早晨的奶茶，午餐与午后清新爽醇茶类的纯饮或水果茶、果酱茶，以至夏

季的冷泡茶和冰茶，冬季的香料茶……一跃而成晨昏日夕最亲近不可缺的茶伴。

同时，一年一年，随年岁心境转化，以及工作关系于饮食领域里的进境，而一阶段一阶段有着不同的红茶心情与体悟：

最早，初入大千世界，着迷的往往是气味缤纷五色、口感馥郁多变的调味茶；然后是浓烈浑厚，例如熏了香柠檬的伯爵茶或散发着浓浓松烟气味的正山小种等熏味茶；然后是以不同产地不同地区不同季节不同茶种交糅混合而成的混合调配茶。

接下来，则是单品产地茶了。哪个茶园？什么季节？何种级数？寻求的是，不经任何混合调配加味，量少质高精工打造，纯粹反映地域反映气候风土人文的最细致风味……

而也在这样循序渐进的过程中、求知若渴的欲望下，竟讶然察觉，或许乍看委实太平凡平易了，当时，在青茶绿茶独占鳌头的台湾，普及度一点不逊的红茶，却是备受忽略冷落，相关谈论讲究极少。

即使地毯式搜寻、阅读市面上各种中文外文专门书籍，却每遇相互矛盾或混淆模糊之处；就算援引来自中国大陆的典籍资料，但由于红茶并非中国茶类主流，多少有隔靴搔痒之感。再加上喜欢红茶多年，确有许多心得体悟渴望诉诸文字，遂就此萌生不如自己写作一本红茶书的念头。

但真正开始动笔后才醒悟，红茶世界广博浩瀚包罗万千，绝非轻易简单就能够一次囊括全貌。

其实也是多少出乎自己的贪心吧！想要多知晓一些、多体验一些、多懂得一些；故而，从2001年开了个头，竟而就这么任性着安步

当车下来，在如山史料、资料里搜寻比对，在各个拥有深度红茶文化的国度、城市间穿梭往来，在家中已经搜集堆积数百以上的庞大茶样间品尝比较。

还几度探访台湾茶乡，开了系列红茶课，和四方爱茶学员们一起交流切磋，甚至设计了自己的茶具……更安然乐在每一个饮茶的时刻，细细咀嚼品酌其中乐趣。

就这么一路耽搁延宕，直到2005年入秋时分，此本《红茶经》前身——《寻味·红茶》才终于诞生。

书中文字种种，俱是我执着深入多年所成；其中，许多跟红茶知识有关的概念、词语，由于市面上各类专业书的呈现诠释各有不一，所以多是全盘整理思考整合后重新提出。

而有关红茶的冲泡、滋味说解，也都一一来自这些年来每一天每一天的亲身操作体验感受，并融贯东西方不同观点，点滴累积而得。

文字之外，还有许许多多我自己拍摄的红茶图片，除了茶之本身、茶具，更收录了我于世界各地旅行之际随手拍下来的，在茶乡、茶馆、咖啡馆、餐厅、旅馆里，以至火车上、帐篷边，当然最多还是平常自家里，悠然看茶饮茶时光。

分外可喜的是，多年来，《寻味·红茶》竟就这么成为我的作品中持续长销热卖的一本，不仅和其他著作一起跨出台湾发行简体版，还反复修订、再版，历久弥新，并蔚然形成深远影响。

然后，就在出版将满十年、再度面临再版当口，细细检点书中内容，深觉光只是局部增修已然严重不足；时移事往，不管是今时今日之红茶世界，还是我的红茶识见阅历视野，都已大步往前走得辽远……“那么，就全盘重来一次，重写一本吧！”我默默下了决心。

出乎意料的是，仿佛历史重演，一如耗费五年方才成书的《寻味·红茶》，我再次一步跌入汪洋茶海中，沉迷耽恋，不能不愿不肯自拔。

且比前次更加倍贪婪纵情，除了对史料资料的重新搜罗耙梳、各种冲煮操作技法的从头整顿外，更奋勇打包行囊，迢迢越洋奔赴各茶乡：从红茶原乡中国武夷山起始，然后是斯里兰卡中部与南部产区，而后印度大吉岭与锡金……翻山越岭，崇岳峰巅云岚雨雾间、茶区茶园茶厂里，实地追索、眼见身历，每一缕茶香茶味，究竟所由何来。

就这么又过了几年，现在，全新风貌的《红茶经》终于成书问世。

虽大致保留了《寻味·红茶》既有架构，却是每一篇章字句都重头写过。期能更完整、更丰富、更深入、更翔实精确反映此刻我眼中的红茶世界面貌，以及我的红茶生活之乐。

这其中，除了身世知识门道技法的重予增写盘整、我的私房红茶品鉴法与世界重要茶品牌的记述与列举，所占篇幅最多应属各茶乡之见闻旅记与归纳所得的收录。当然，多年来脍炙人口流传广远、备受各方茶友们青睐爱饮的锅煮奶茶煮法诀窍，也一齐纳入书中。

还有台湾红茶，可说是这十二年来，变化最剧烈的一部分。这几年，走访北南西东各茶乡，见红茶从当年的新芽初透，一年年发热生光、百花齐放以至名扬天下，真有说不出的欢喜骄傲。

而也因横跨多年时空，此际，展读《红茶经》，格外会心莞尔于字里行间所流露的，看茶看饮食看生活、仿佛见山又是山一般的几度心路转折感悟……

比方新书里，茶类变化虽似比以往多样，论述说解也更细腻；但工序方法却未更繁复，许多甚至因对个中神髓的熟稔与更能掌握，加之口味益发原味清淡，故反而更显直觉简化。

比方我的红茶具，一如这几年的居家生活美学和器物文字所写，不再满柜满架茶具茶杯琳琅满目了！长年相处熟悉，早茶午茶浓茶淡茶奶茶纯茶冰茶……各自各类都有了最匹配的壶具道具与杯。遂而，原书中曾经刊载的物件颇多都已舍离，当下所留，都是经久淬炼淘汰后，真正契合上手、深心仰赖的亲密踏实茶伴。

比方我在茶世界里的一路领略体会，渐渐地，也令我在其他饮食类别里每多有触类旁通：

像是葡萄酒。如同红茶里，等级价格之昂贵平易，与质量从来不见得绝对相关；只在于什么时刻什么状况下，合适的需要的是哪一种茶而已。故而在酒里，我也自然而然不追评分星等高价珍稀，只企求餐桌上每一瓶佳酿和每一道料理间的美好相遇。

像是因曾经窥见上好大吉岭红茶乍看淡雅缥缈却能无穷回味的深层内涵，遂对日本大吟酿的空灵如水境界刹时心领神会；然醉饮多年后，却越来越觉低精米度的纯米酒才是真正耐喝，就像，我对自始至终一迳坚持醇厚扎实的锡兰茶的爱好一样。

像是因着对产地茶园茶与混合调配茶两向互异的精彩一样欣赏，遂瞬即了然了单一麦芽与调和威士忌天地里，单一与调配间看似微妙对立、实则相生相共关系……

像是咖啡。初初投入红茶写作之际，恰恰逢上产地庄园咖啡席卷全球时期，因之也跟着恋上那本色风土之味；然最近，开始些许嗅闻到风向的转变，职人烘焙与配方豆逐渐抬头；接下来，咖啡会否和红

茶一样，单品豆和调配豆各擅胜场、各竞芬芳，饮者各拥所爱？值得期待。

比方，和我在其他饮食类目的钻研与领会历程近似，到头来终究发现，立足于所生所长之台湾这片土地上、属于我们自己的红茶，才是我真正亟欲追寻与了解的牵系和悬念。

书里，我最喜欢的一张照片，是某年春天在台南奉茶茶馆里所读到的那幅字（见别册）。

那是出自台南老店双全红茶的红茶伯的一首歌诗，字里行间，极淳朴真挚的话语，娓娓道出了红茶里所拥有的，醇厚踏实、情味悠长，同时亲切贴近你我的温暖特质。

没料到，走遍各国各地，品了喝了见了多少红茶味儿红茶风景，读了写了多少说红茶描绘红茶的文字；绕了一大圈，蓦然回首，却竟然还是自己家乡里的这小小茶馆的这寥寥数字，最是直入我心，直接道出我所向来相信的，红茶的真滋味真性情……

这或者就是，红茶此物此事的曼妙与迷人处吧！让我能在这看似越走越专精刁钻的究极之路上，仍旧不停不停思索着内省着修习着警惕着，在这自成一格的红茶世界中一步步往深里迈进的同时，还能安闲自在洒脱放开，不攀高不离本不忘初衷，不为规则知识门道等级束缚诱惑。

正如我在多年饮茶里，所逐渐体悟出的茶与人生哲学：“浓不如淡、多不如少、热不如冷、高不如低、重不如轻、快不如慢。”——现在，我还想加上一句“繁不如简”……

唯愿，浓淡冷热高下贵平繁简之间，都有滋有味有悦有乐无入不自得。


PEKOE

# Part1 红茶身世

红茶，这项原本根生于中国的产物，却在数百年间，因着各种历史因缘的奇妙交错，逐步绵延发展成全球人们日常生活里喜爱依赖的饮品；且由于发展史的源远流长，渐渐形成无比丰硕的门道、讲究、样貌。

我们除了惊叹于这单一食材项目，竟能够如此无限繁衍增生成森罗严谨的享乐体系；也看到世界因相互交通往来，而在生活饮食甚至更多面向里，所产生的种种流动变化，非常有意思。



# 何谓红茶?

到底,“红茶”是什么样的茶?

说来有趣,数十年前,刚刚开始教授红茶课之时,每每和人聊起此事,除了引发“原来红茶这种东西也可开成一门课啊?”的疑问之外,最常被提及的,就是这个问题了。

令我察觉到,这日常里四处可见、可及,原本以为和我们如此亲密的物事,或者,就因着这距离着实太接近了,遂而竟大多数并不真的了解与认识。

而奇妙的是,当时,翻开早期手边既有的多本红茶书,实际上也只有极少数真正面对、正视这个问题,并提出清楚有条理的说明说解。

甚至我自己,开课前整理资料,从红茶历史、基本泡茶法、各种茶类变化、红茶等级区分、各产地红茶特色,以至红茶风情……尝试将这几年来手边逐步累积的各种红茶知识红茶学问红茶门道一一整理编写成教材之际,一回神,也才发现,那最基本最根源的:红茶究竟是什么,是何形态是何身世,与其他茶类有何不同,可都还没交代呢!

所以,从头来过,在本书的最开始,且让我们来一起聊聊,究竟什么样的茶,才是“红茶”?

我想,就从茶的分类先谈起吧!

# 茶的分类法

从大方向区分，茶可分为六大类，分别为绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶与黑茶。

值得注意的是，此分类并非由茶树的品种来决定，而是制法。亦即，即使是同一茶树所采下的茶叶，若分别以不同方式制作，便成为不同的茶。

而红茶，便是这六大茶类中的一种。认识六大茶类，便相对初步认识了红茶。



由上而下、由右而左分别为黄茶（君山银针）、青茶（高山乌龙）、红茶（大吉岭）、绿茶（煎茶）、白茶（白毫银针）、黑茶（沱茶）

**·绿茶：**制作时不经任何发酵过程，采摘后直接杀青、揉捻、干燥而成的茶。滋味清新鲜醇，清爽宜人。因工法不同，又可分为以锅炒而成的炒青绿茶，比方龙井、碧螺春，以及以高温蒸汽蒸煮的蒸青绿茶，比方日本的煎茶、玉露，前者香气浓，后者有新鲜新绿感。

**·黄茶：**制作方式近似绿茶，但过程中多了一道“闷黄”工序，亦即在杀青后与烘焙间经由包裹、覆盖或闷堆手法，使茶叶与茶汤的颜色转呈微黄色泽，滋味也更甘甜醇柔。产区主要在中国，如君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽等都是知名茶款。

**·白茶：**把叶片采摘下来后，只在低温环境中进行长时间萎凋与轻微发酵，不经任何炒青或揉捻动作，直接干燥而成的轻发酵茶。外形带有细致的茸毛，滋味淡雅爽滑，非常独特。产区主要集中于中国福建一带，如银针白毫、寿眉白牡丹等都是知名茶款。近年来由于白茶在西方渐受欢迎，遂如印度与斯里兰卡等南亚产区也渐有生产。

**·青茶：**又称乌龙茶，是介于绿茶与红茶之间的半发酵茶，也是台湾的代表茶类。制作工艺之多样与复杂度在各茶类中稳居第一，遂而滋味也最变化多端，兼容绿茶的青绿新爽与红茶的醇厚甘美，带有花香、果香、谷香等丰富纷呈的香气。知名茶款除各式乌龙茶外，还有铁观音、水仙、武夷岩茶。

**·红茶：**完整发酵的全发酵茶，但有些茶区近年在发酵度上有逐渐偏低趋势。制作过程不经杀青，而是直接萎凋、揉捻、完整发酵，使茶叶中所含的茶多酚氧化成为茶红素，形成红茶所特有的暗红色茶叶、红色茶汤。有趣的是，在英文中，红茶不称“红”茶，而称black tea，“red tea”则通常指的是产于南非的Rooibos茶，小心不要混淆。

·**黑茶：**属后发酵茶。制作上是在杀青、揉捻、晒干后，再经过堆积陈放甚至渥堆等再次发酵过程，茶叶与茶汤颜色更深，滋味也更浓郁厚实。和黄茶、白茶一样，产地主要也在中国，如普洱茶、安化黑茶、六堡散茶等都是著名茶款。

从以上说明可知，拥有较高程度的发酵以及红茶特有制程两种特质的，即为红茶。



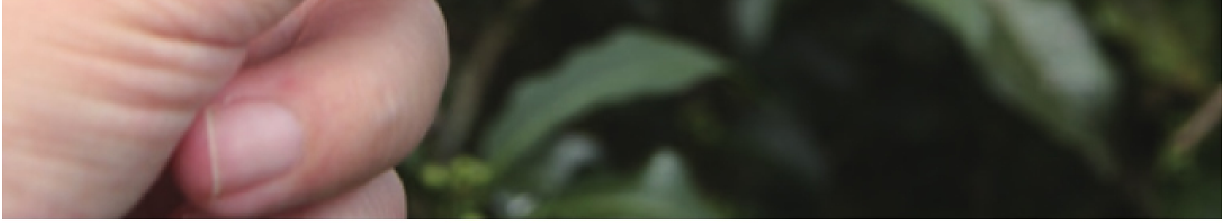
# 茶树品种

大叶种雄浑，小叶种清雅

如前篇所述，茶之红绿白黄青黑等类别的决定，不在茶树品种，而是制作方法——因此，同一品种茶树所采茶叶，一旦以红茶制法制成，便为红茶；以绿茶制法制成，便为绿茶。

看似基础常识，然事实上，在19世纪以前的西方，足有长达两百年时间误以为红茶与绿茶无论品种、产区皆有别，普遍流传说法是：红茶是以“武夷Thea Bohea”茶种制成，来自中国南方茶区；绿茶则为“绿茶Thea Viridis”品种，产地分布于中国北方。





台湾南投鱼池的大叶种茶树

直到1848年，英国东印度公司为发展制茶产业，聘雇植物专家罗伯特·福钧（Robert Fortune）前往中国盗取茶树种籽与种苗，亲身深入产地与茶厂后，方解开这红茶与绿茶异同之谜。

但即使所有茶树都可取以制作红茶，各品种间依然有其个别特质特色上的差异。在同一产区中，也常因品种互异而香气滋味各见丰姿，并归为不同茶款。

目前可见之茶树品种何止百千，但始祖皆为同源。茶树学名为Camellia Sinensis，在生物界的分类为植物界、被子植物门、双子叶植物纲、杜鹃花目、山茶科、山茶属之常绿木本植物。

以外观和形态分，茶树可区分为乔木、小乔木与灌木；野生乔木茶树最高可达数十米，而我们常见的栽培型茶树则为了方便管理与多次采收，频繁修剪下，使枝条横向生长，树高多在一米内。

茶树演化最早可追溯到六千多万年前，原生于今日中国西南到印度一带；之后，在地质变动与漫长演化、繁衍、变异过程里，逐步在各区域形成不同树种形态。尤其再经千百年来不同国度产地的人为发现、驯化、选种、杂交、培育，品类树种无可计数。

## 两大品种类别

在红茶的领域里，最常谈到的两大品种类别，一般称为大叶种与小叶种。

大叶种的叶片硕大，制成的茶风味雄浑豪壮。主要分布在高温多湿的南亚东南亚，如斯里兰卡、印度尼西亚、缅甸、越南、印度的大部分茶区、中国西南等地以及台湾日月潭茶区。

小叶种茶树之树形与叶形较显娇小，制成的红茶风味清雅妍媚；多分布于亚热带区域，如印度大吉岭、中国东南方等地。

而大叶种与小叶种类别之下，因各产地之栽种、繁殖、选育缘故，个别繁衍出丰富的特色品种。比方大叶种中最具知名度的阿萨姆种，发源于印度阿萨姆，之后从印度各地一路传播到南亚东南亚，衍生出无数在地大叶品种，蔚成红茶版图里声势浩大的一系。另如大吉岭原本多以来自中国福建武夷山的小叶种为主流，近年来则各类新种Clonal茶树后来居上，如最负盛名的AV2以及P312、B157等都是炙手可热的新秀。Clonal茶树所制红茶比圆润甜醇的中国品种要来得更纤柔清逸，是此刻市场明星。



阿里山的小叶种茶树

# 红茶制法

传统工法VS.特色制法

经过数百年发展，红茶制法依地域、茶款不同而呈现出多元多样态势。其中，最普及最常见也最基础的是“Orthodox传统红茶工法”，几乎除少数如中国等具备本有之制茶工艺传承脉络的产地外，目前通行于世界各地主流市场的红茶极高比例都出自此工法。

而在基础制程之外，则还有CTC、工夫红茶、小种红茶等制法，各有特色，为红茶世界创造出缤纷多样风景。

## Orthodox传统工法

**·采摘：**茶是以从茶树上采摘下来的嫩叶与芽所制成。高质量红茶通常采摘一芽二叶到三叶。



采摘

**·萎凋：**采摘下来的鲜叶，当天会立即送入茶厂，均匀摊开静置，使茶叶的水分缓慢挥发减少，变得柔软而容易揉捻，同时茶叶也会在水分散失的过程中逐步产生化学变化。Orthodox红茶通常在室内进行萎凋。萎凋槽下设置通风设备，视天气状况进行送风甚至加温，以提高效率。




萎凋

**·揉捻：**将萎凋后的茶叶以揉捻机加以揉捻，一方面破坏茶叶组织，使内含的茶汁与茶的内质和芳香释出于茶叶的表层，以能在未来冲泡时可以迅速溶解出来；一方面使茶叶紧卷成形，以利包装与保存。而茶叶揉捻的方式与轻重加压程度不同，也会形成风味上的差异。



揉捻

在揉捻过程中，由于压力与摩擦生热，加之茶叶中的胶质释出，易使茶叶的温度升高且结成团状，所以必须视情况不时将团块取出解开，再继续进行揉捻；此举可令茶叶散热降温，也使揉捻动作更流畅完整。

相较于其他茶类，红茶为便于冲泡和包装运送，在制作过程中会将茶叶切碎。许多是在后段筛选时分切，但较碎型红茶则常提早在揉捻步骤就直接进行——一般是在平揉后再送入揉切机，揉切出细碎的茶叶。

**·发酵：**将揉切好的茶叶铺开来，在温暖湿润的空气中发酵，使茶叶所含的茶多酚氧化为茶红素。在此步骤中，茶青原有的青草气息会渐渐淡化，转化为醇厚的茶香，红茶的色泽与香气至此大致形成。



发酵

·**干燥：**将发酵完成的茶叶高温烘干，以停止发酵并彻底去除水分。



干燥

**·精制：**完成干燥步骤的茶叶称为“毛茶”，须再经筛选，按茶叶质量与叶片大小分出等级，以手工或机器去除茎梗，经风选机吹去异物与杂质后，方进行拼配或包装上市。



精制

# CTC制法

CTC是Crush（碾碎）、Tear（撕裂）、Curl（卷起）三个英文词的缩写，是一种诞生于1930年代，以快速且低成本大量生产红茶为目的的制法。

该制法主要使用专门的CTC滚轮机，茶叶在采摘、萎凋后，便直接送入机器，将茶叶高速碾压切碎揉卷成极细小的圆粒状，方便在极短的时间内冲泡出浓厚且多量的茶汁。根据实际冲泡比较，一公斤CTC茶叶约可冲泡四百杯红茶，但若是Orthodox传统制法，则一公斤仅能冲出约二百杯，差距甚大。

CTC制法目前通行于印度与肯尼亚等地，所制茶叶多用于冲泡奶茶或制作茶包。特别在印度，由于价格廉宜且风味鲜明，CTC红茶是最主要的国民日常茶品，超过九成产量与消费量都集中于此；尤其当地最依赖的Masala Chai印度香料茶，一定得用CTC茶叶冲煮才最够味。

而也因为几乎全冲成奶茶饮用，有趣的是，实地探访印度加尔各答的拍卖经纪公司时发现，在当地，CTC红茶的标准试茶程序竟一律以加奶方式品鉴，确定能与牛奶水乳交融且绽放芳醇的味与香者方为上品。值得一提的还有，虽说是低价量产茶，却因其强烈强劲滋味加之香料茶的慑人魅力，即使在印度之外，CTC红茶在世界茶领域里也颇领一席之地，深受茶饕们的青睐。



CTC红茶在印度是国民茶品，所制茶叶多用于冲泡奶茶或制作茶包。标准试茶程序以加奶方式进行，确定能与牛奶水乳交融且绽放芳醇的味与香者方为上品

# 工夫红茶制法

通行于中国各产区的当地主流红茶制法。概念与程序和Orthodox传统制法大同小异，但在后段的精制工艺上更讲究，需经筛分、风选、拣剔、复焙、拼配等工序，以制作出外形紧实细致、风味秀丽高雅的上等工夫茶。

# 小种红茶制法

通行于中国福建武夷山一带，据说是现行工夫红茶前身，亦即中国红茶之古早元祖制法。程序和工夫红茶相似，但在发酵后多了一道"锅炒"步骤，又称"过红锅"，以中止发酵，保留茶多酚，使茶汤色泽更红亮、香气更甜醇。

锅炒后常会再次揉捻，称"复揉"，使松脱的茶叶回复紧实。之后以松柴烘烤干燥，形成独特烟熏香。



Rothschild茶厂的CTC制茶设备

# 红茶分级

英文字母越多，一定越高贵?

回想起来，早年初入红茶领域，虽觉其中知识学问讲究繁多，一时半刻也穷究不完；但其中最令我晕头转向、莫衷一是的，则莫过于红茶的“等级”了。

谈到红茶等级，经常在专业茶店选购茶叶的茶友们应该并不陌生——指的是通常接续在产区名称后面，诸如OP、BOP、FOP、TGFOP等字样；稍微认识一下，心里有个谱，买起茶叶来多少能胸有成竹得心应手。

而值得注意的是，此类等级用语多半出现在未经混合拼配（意即将不同产地、季节，甚至种类的茶叶混合调配在一起）、且以“Orthodox”传统红茶制法制成的产地单品红茶上。在最后一个制作阶段，会借由专门的筛分机进行“grade”分级筛选，红茶等级就这样被区分出来。

各等级标示多以各具代表意义的单一英文大写字母为代表，如P：Pekoe，O：Orange，B：Broken，F：Flowery，G：Golden，T：Tippy……彼此相互串连，形成不同级次与意义。

## Orange非柳橙，Pekoe非白毫

乍看似乎并不复杂，但由于整体发展日久，渐渐层级繁衍越多越庞杂，最基础的“OP”之上，到后来一路演变成类如“SFTGFOP1”这般

令人眼花缭乱的长长字样。

更有甚者，还有字义词义上的误读、误译所造成的干扰。比方最基础级的“OP，Orange Pekoe”，就常被强解或翻译成“柳橙白毫”或“橙花白毫”——这其实是很容易造成误会的译法……特别在早期红茶知识尚不普及的时代，在一些茶单、茶品包装甚至茶书上，甚至会将OP等级的茶误为带有柳橙香的白毫茶，叫人一时哭笑不得。





以“Orthodox”传统红茶制法制成的产地单品红茶上，在最后一个制作阶段，会借由专门的筛分机进行“grade”分级筛选

严格说来，“Pekoe”此单词最早虽的确发源自中国茶里的“白毫”，意指茶叶嫩芽上密密生长的细绒毛；但实际上在红茶领域中，明显和“白毫”已经没有什么关联。而“Orange”这个字，一说原本是形容采摘下来的茶叶上所带有的橙黄颜色或光泽，后来成为等级用字，与柳橙绝无关系。

另外，近几年越来越普遍可见的另一迷思，则是将茶叶等级与茶叶部位、采摘质量混为一谈；有的还附上茶叶图示，认为：“采到第三叶等级为P，采到第二叶等级为OP，采到第一叶则为FOP……”

事实上，根据庄园、茶厂里的实地探访结果，红茶的采摘一律以一芽二叶、最多三叶为标准，等级则一定要到最后的grade程序后才会真正落定，代表的是筛选与评级过后成茶的尺寸、状态与细碎程度，与采摘部位无关。

所以，经过长年推敲、比较、归纳与实际使用后，我自己比较倾向回归等级的最根本原点，不做字面上的翻译或过度衍生诠释，而是实际面对每一等级字本身，以及相互组合后的表征意义来做界定、区分与辨识。

在此将常见等级条列说明如下：

·OP：Orange Pekoe。叶片较长而完整的茶叶。

·BOP：Broken Orange Pekoe。顾名思义，较细碎的OP。滋味浓重，一般适合用来冲泡奶茶。

·BOPF：Broken Orange Pekoe Fannings。比BOP更细碎、细小，冲制奶茶风味强劲。

·FOP：Flowery Orange Pekoe。含有芽叶，因而带有芬芳花香的红茶。

·FBOP：Flowery Broken Orange Pekoe。含有芽叶，同时含有细碎茶叶的红茶。滋味既浓郁又芬芳。

·TGFOP：Tippy Golden Flowery Orange Pekoe。含有较多金黄芽叶的红茶。滋味香气也更清芬悠扬。

·FTGFOP：Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe。经过精细揉捻精制而成的高质量茶叶。

·SFTGFOP：Super Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe，多了“Super”一词，意义不言而喻。

英文字母之外，偶尔还会再出现如数字“1”的标示，比方SFTGFOP1、FTGFOP1、FOP1、OP1……则意味着在该等级里较为顶

尖的级次。

而除了以上等级，偶尔还会看到单单标示“Fanning”（细小的茶叶）、“Dust”（粉状的茶）等字眼，不过这类茶叶除制成茶包外，多半仅出现于南亚国家市井间作为烹煮日常奶茶之用，在其他国家较少见。但我曾几度买回Fanning等级茶叶，风味浓烈劲涩，调入牛奶与糖后，那逼人的强悍与厚实感，着实令人上瘾。

## 适材适性，适地适用

另外，必须再三强调的还有，茶叶的等级标示与质量的高下并不见得一定有绝对的关系——虽也常有戏称是：英文字母越多、价格越贵……但这也一样并非必然，主要还是根据产区和茶款特色，以及自己喜欢的是什么样的口味、想用什么样的方法冲泡而定。



OP



BOP



BOPF



FOP



FBOP



FTGOP



SFTGFOP



Fanning

像是斯里兰卡的乌瓦红茶，因为强调的是浓郁强烈的芳香，尤其如果想冲泡够浓够劲的奶茶，定然非得细碎的BOP不可；遂而大叶片等级极少见，且整体评价以至价格都不如BOP、BOPF等级高。

此外，红茶的此项分等系统虽大致是世界共通，但也并不是每个国家每个产地都拥有前述这般多样的分级。比方以碎红茶为主力的锡

兰茶，最多常就只有BOP、BOPF，最多到OP、FOP等分级。而中国因以工夫红茶见长，因此若是直接从产地售出的品项，也多半看不到这样的分等。

至于印度，虽是全球产地中分项最多最精细的，但有趣的是，若是在大吉岭产地直接向庄园询茶买茶，会发现即使茶叶再顶级，最高也只标到FTGFOP1；至于最前面的“S（Super）”字样，则是直到进入加尔各答拍卖市场中，才由当地拍卖商加上。




TGFOP：Tippy Golden Flowery Orange Pekoe。含有较多金黄芽叶的红茶，滋味香气也更清芬悠扬

# 红茶的调配

迷人的产地茶VS. 缤纷的混合茶

考考你！如果把阿萨姆茶、英国早餐茶、大吉岭茶、安妮女王茶、伯爵茶、玫瑰茶、乌瓦茶、热带水果茶，按照种类属性——

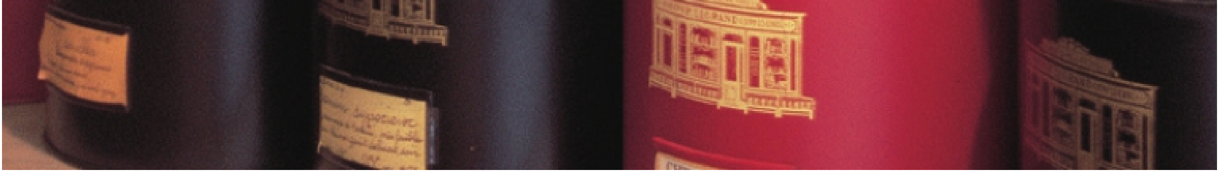
**Q1：分为两组，应该怎么区分?**

**A1：**阿萨姆茶、大吉岭茶、乌瓦茶为一组；安妮女王茶、伯爵茶、英国早餐茶、玫瑰茶、热带水果茶为一组。

**Q2：分为三组，应该怎么区分?**

**A2：**阿萨姆茶、大吉岭茶、乌瓦茶为一组；英国早餐茶、安妮女王茶为一组；伯爵茶、玫瑰茶、热带水果茶为一组。


JASMIN
CARAMEL



混合茶的世界多元多样

原因在于：阿萨姆茶、大吉岭茶、乌瓦茶为产地茶，安妮女王茶、伯爵茶、英国早餐茶、玫瑰茶、热带水果茶为混合茶。而混合茶中，英国早餐茶、安妮女王茶为混合调配茶，伯爵茶、玫瑰茶、热带水果茶为混合调味茶。

打开专业红茶馆或茶叶专卖店的茶谱，可以发现，产地茶与混合茶，常是茶谱中的两大最主要分类。比起产地茶所追求的单品单一、来自地域来自自然的当地风格，混合茶强调的是，茶品牌与调茶师于各茶款中，因应不同目的或需求所塑造的独特风味。

由于调茶师们在进行茶叶拼配或调味之际，多半会先以消费者的口味与接受度为考量，所以，混合茶也往往较产地茶来得更平易近人、容易接受，也更方便依照自己的喜好或不同饮茶形式与时段来做选择。



伦敦食品百货部Fortnum & Mason的红茶部门，除了囊括各大重要产地的红茶之外，调配茶的品项亦精彩绝伦、引人入胜

此外，从各个知名茶品牌的招牌混合茶款里，也可以清晰观察出该品牌风格。比方法国Mariage Frères的混合茶多半香气风味缤纷馥郁袭人，英国Fortnum & Mason典雅端庄充满贵族气质，日本品牌则颇多柔媚可爱的甜美之作，非常有意思。

而我，虽说到后来，因个人偏好缘故，越来越专注心力于产地茶的涉猎与钻研上，然而，不管是早餐时刻的一壶奶香洋溢的英国早餐茶或伯爵茶，抑或是曾经引领我从而开始喜欢上该品牌的Mariage Frères的结婚曲或Fortnum & Mason的安妮女王，混合茶仍旧是我生活里一样不可或缺的、轻松自在茶滋味。

# 混合调配茶（Blended Tea）

混合调配茶指的是各品牌调茶师们以来自不同产区的茶叶（一般以印度、斯里兰卡、中国为三大最主要拼配茶叶来源）为基础，混合拼配出风味独特的茶。

茶叶混合调配上一般需注意滋味与香气的彼此均衡协调，且在茶叶的形体与大小上也最好尽量一致以利冲泡。

最知名最为人熟知的混合调配茶为英国早餐茶。各家配方均不同，一般以能调配出浓烈饱满的香气与口味、适合搭配牛奶为前提。

其他知名的调配茶如法国Mariage Frères以不同来源的锡兰茶调配而成的结婚曲茶，英国Harrods以印度茶、锡兰茶、肯尼亚茶、大吉岭茶调配而成的No.14茶，英国Fortnum & Mason以印度茶和锡兰茶调配而成的安妮女王茶等，都是赫赫有名的调配茶。

许多茶品牌也经常会以喝茶的时段来作为调配与命名原则，如晨间茶、早午茶、中午茶、下午茶、晚间茶等。一般原则是早上茶宜浓烈厚重，下午茶重香度与优雅感，晚间则轻盈柔顺无负担。

产地茶



混合茶

混合调配茶（Blended Tea） | 混合调味茶（Flavoured Tea）


英国早餐茶


结婚曲茶


英式伯爵茶


印度香料红茶


安妮女王茶


玫瑰茶


热带水果茶

## 混合调味茶（Flavoured Tea）

在不同产地来源茶叶的混合调配之外，若再掺入水果、花、香草（herb）、香料等素材或精油予以添香、熏香，以塑造出多元多香气的茶，则称为混合调味茶。混合调味茶可算是最容易被一般红茶入门爱好者接受且喜爱的茶。

最经典也最历史悠久的调味茶是Earl Grey伯爵茶（或称格雷伯爵茶）。这款以来自中国的茶叶掺入Bergamot香柠檬的香味而制成的茶款，据说是19世纪担任英国海军大臣的格雷伯爵因喜爱正山小种红茶，但因取得不易价比天高，遂委请伦敦茶商以当时现有素材熏香仿制而成，以供伯爵日日轻松享用，就这么广为流传开来。

至于此茶商究竟是哪家？则长久以来众说纷纭，各知名品牌相互争夺正统创始地位，争论不休。其中，Twinings甚至找来格雷伯爵后代子孙出面背书，蔚为一时趣谈。

无论如何，不管出自何店何人之手，原本只是正山小种仿品的伯爵茶，两百多年来，却逐步深入人心，至今反成比始祖更普及普遍且广受爱戴的日常茶品。追昔抚今，令人玩味不已。

其他常见的调味茶则配方、风味各见千秋，除了玫瑰、茉莉、紫罗兰、薰衣草等花茶，还有荔枝、水蜜桃、苹果、香蕉、凤梨、葡萄等果茶，甚至还有焦糖布丁、提拉米苏茶等，着实令人眼花缭乱。

上等调味茶风味应均衡优雅，不带刺鼻的人工香精味，依然清晰的茶香茶味里，幽幽散发自然和悦的花朵香料芬芳。

# 红茶历史

红茶改变了世界！

“说真的，你们不觉得很有趣吗？”——十多年前，在意大利Veneto酒乡某旅馆里的清晨早餐时分，一如往常，我在红茶杯底先注入适量微温牛奶，再缓缓倒入热腾腾的浓红茶；氤氲升起的奶香茶气里，眯眼享受这异地一天的愉悦苏醒时，突地心有触动，遂忍不住跟同行采访的几位欧洲记者聊了起来：

“一般来说，就我们的理解，一个国家的日常饮食内容，多半与这块土地上自古至今固有的农作食材脱不了关系。然而，瞧！现在我们正在享用的、你们欧洲人每天仰赖不可或缺的红茶，几百年来，却从来不是本地土生土长，而必须远远从亚洲非洲运送而来……”



AILS USED IN THE
LOG CABIN
BRASS MATCH BOX HOLDE

斯里兰卡康堤锡兰茶博物馆的馆藏，展出1970年代“锡兰茶之父”詹姆斯·泰勒（James Taylor）所使用的制茶工具

“咱台湾自古产茶，所以茶成为我们的重要生活饮品；不产葡萄酒，所以我们的餐桌上甚少有酒相佐。但茶在西方，情况可完全不同了，为什么呢？”

一时，举座愕然，静默半晌，才纷纷你一言我一语热烈讨论起来。

当然我是知道答案的。而我想，这也正是我之多年来始终着迷于红茶的原因之一。

茶，这项原本根生于中国的产物，却在数百年间，因着各种历史因缘的奇妙交错，逐步绵延繁衍成近乎全球遍见的饮品，且由于发展时间的源远流长，故而在每一国每一地，都有着个别不同的样貌。

“红茶改变了世界！”身为红茶爱好者，我总爱跟周遭人如此宣称。

几个世纪以来，茶触发了东方与西方的剧烈“交流”——不管是对等的通商贸易或是不对等的武力欺凌与殖民……点燃了历史上三次英荷战争，改写了许多国家的日常饮食与休闲面貌，促进了航运科技的演进，形塑了今日南亚各国主要的农业经济模式，甚至引爆了美国独立战争的开启、加速了英国工业革命的成功……

我在这里头，看见了世界因相互交通往来，而在生活饮食甚至更多面向里所产生的种种流动变化；也看到每一国每一地里，外来事物与既有生活间，各相径庭各异其趣的交糅融合模式与轨迹，非常有意思。

# 诞生与发光

根据各种考据与史册记录显示，茶的起源，一般公认最早应始于中国西南与印度一带；至少在公元前数百年，就已分别在中国与印度文献上有过茶的记载。

但真正发展出光辉灿烂的茶文化的国家，则非中国莫属。从远古时期的采生叶烹煮，到公元3世纪汉末三国时期制成饼团后研末饮用，并于13、14世纪元明时期逐步发展成我们今日熟悉的芽叶散茶。

茶在中国兴盛后，约在唐宋时期开始往四方如日本、韩国以及南洋诸国传布。而也在这过程中，随着西欧各国商人与传教士的传播与转运，逐渐打开了欧洲的饮茶风气。

荷兰是欧洲最早进口茶的国家。公元1610年，荷兰东印度公司首先利用印尼爪哇岛为集中与转运地，从中国和日本引进茶叶与茶器茶具，一时蔚成风潮。

然一般了解里，此时进入欧洲的茶应为绿茶，并非红茶。

根据现有文献记载："红茶"一词最早见于明初刘基所著、记载日常生活与饮食知识的《多能鄙事》，然不确定所指是否为今日所知之红茶。真正的红茶诞生缘起，普遍推估应在17世纪明末福建武夷山桐木村，当地茶家将因发酵过度导致变质的茶叶以松柴烘干并熏香，意外催生出今日红茶始祖——正山小种。


TWININGS
TEA & COFFEE
MERCHANTS
SINCE 1706
216
BOOKC SE

英国经典茶叶品牌Twinings创立于1706年。18世纪后，红茶正式成为西方茶饮主流



红茶始祖“正山小种”推估应出现在17世纪明末福建武夷山桐木村。图为正山茶业的传统制茶设备

有趣的是，红茶虽在中国问世，但数百年来却始终不曾成为当地饮茶习惯。然而，经过完整发酵后，汤色深红、滋味浓郁、平易近人，且在保存、运送、冲泡的容易与方便度上都比绿茶青茶更优越、也更适合偏硬水质的红茶，却立即吸引了外商们的注意。

17世纪50年代，荷兰东印度公司将福建武夷山的红茶运销欧洲，获得欧洲人的青睐喜爱。17世纪60年代起，荷兰皇室、贵族与富户间逐渐形成饮茶习惯，许多人家中开始设立品茶室，也出现以红茶搭配茶点一起享用的下午茶时光。

进入18世纪后，红茶于市场上的整体占比明显一步步压倒绿茶，正式成为西方茶饮主流。

## 征服全欧

与此同时，茶叶也逐步流传到欧洲各国。1662年，葡萄牙的凯瑟琳公主与英国国王查尔斯二世联姻，嫁妆里包括一箱珍贵的中国茶叶，经此引介，中国茶很快在英国上流社会形成热潮。但由于当时仍需仰赖荷商转手，无法直接进口，所以价格非常昂贵。

为了应付国内与年俱增的需求量，英国开始致力于打开与中国的通商关系；甚至分别于1652年、1665年、1672年三次对当时仍稳占亚洲茶叶市场优势的荷兰发动战争，并在战后得以直接自厦门收购武夷茶运往英国。

18世纪初，英国东印度公司成功与中国达成双边贸易协定，正式取得欧洲茶叶进口的主导地位；也为西方数百年光辉灿烂的红茶历史揭开序幕。

而欧洲对来自遥远亚洲的红茶的高度需求，也促成了近代航海技术的高度提升：早先，英国东印度公司的茶叶运输船从中国驶往伦敦最快约需一百八十天以上。也就是说，茶叶从制造完成，到抵达欧洲消费者们手中，可都是茶龄超过半年以上的旧茶了。

直到1850年代，美国船商开发出一种独特的快速运茶船称为“Tea Clipper”，仅仅九十七天就可将红茶运抵欧洲。据说当时，这缩短了近一半运送时间的红茶的“新鲜”滋味，令欧洲爱茶人们感动雀跃不已。

遂引爆了航运史上极其激烈的竞争，不仅茶商们纷纷出重金鼓励船速，甚至像今日的球赛赛事一样，“这一季？究竟哪艘船会优先抵达伦敦？”也成为英国国民们茶余饭后热烈关注讨论，甚至签赌下注的焦点话题，非常有趣。



武夷山茶家的茶筛

# 红茶在南亚崛起

中国红茶在欧洲的领导地位大约只维持了一百多年光景。进入19世纪，由于茶叶消费量年年屡创新高，为平衡巨额的贸易出超，英国除了开始将鸦片倾销中国以换取茶叶外，也兴起在其他亚洲殖民地种植红茶的想法。

19世纪初，英国东印度公司开始在印度辟建茶园。初时原本使用远自中国盗取而来的茶叶种籽进行培育，但除在大吉岭一地勉强能够落脚，其余大部分均无法成功生根茁壮生长。

后来，偶然在阿萨姆发现土生土长、且早已为当地住民取以制茶饮用多时的原生大叶种野生茶树，遂转而开始尝试种植，并从福建武夷延请制茶师到当地传授制茶技术。

1838年，首批茶叶运抵伦敦；1840年，阿萨姆茶叶公司成立；1860年代，茶区进一步从印度北方往其他地区拓展，逐步开启印度红茶的黄金时代。

继印度以后，其他南亚国家的红茶事业也纷纷启动，例如原本以咖啡为主要经济作物的斯里兰卡，在遭遇毁灭性的病虫害后，也随之于1860年代后期从印度引进茶种与技术，转向茶叶的种植与生产。

到了19世纪末以迄20世纪，挟殖民地大规模、大资本与劳力密集优势的印度、斯里兰卡等地茶区已经完全凌驾中国，成为全球最主要的红茶供应地。来自南亚的红茶滋味，也决定了今日红茶的主要面貌。

# 茶故事丨茶与近代史

**美国独立战争与茶：波士顿倾茶事件**

因茶而起的战争不只英荷之战。1773年，英国殖民政府通过新的茶叶税法，使英国东印度公司在美取得茶叶销售的垄断地位。其时，由于茶在美国已逐渐成为重要的平民生活饮料，刹那民怨高涨。

同年12月，一群波士顿人乔装成印地安人，冲入港边三艘满载茶叶的东印度公司商船，将船上三百多箱茶叶全数扔进海里，据说周遭海水甚至遭茶叶染成褐色。之后，诸如费城等其他港口也纷纷仿效，就此揭开美国独立战争序幕。

**英国工业革命与茶：劳工阶层的大补丸**

进入18世纪，红茶在英国已不只是上流社会的高级饮品，还进一步深入民间，特别在工人阶层更是备受爱戴依赖。尤其工业革命全面展开后，企业主着眼于茶的提神振气功效，开始在工厂内设下饮茶休憩时间——据研究，这一作为，使工人得以在单调重复的长时间工作中保持振奋与警醒。

此外，饮茶习惯的普及、茶本身素来卓著的杀菌效果，也大大降低了早年常因饮用水污染而引发的大规模痢疾流行率，让人们在因工厂聚集而逐步林立的人口稠密城市中得以健康安居，成为工业革命的一大助力。


JAMES TAYLOR'S
BUNGALOW
RUINS
WELL
1865

斯里兰卡的Loolecondera Estate，是锡兰红茶的起源地，19世纪中叶由苏格兰人詹姆斯·泰勒将印度阿萨姆的茶树苗引入此地

# Part2 红茶门道

“红茶也有茶道吗？”一场红茶发布会里，有位学员如此问我。

“当然有啰！”我笑着回答。但凡是茶，从100克数千元的顶级大吉岭，到一枚不到1元的速简茶包，从单纯基本的纯红茶，到得花上长长时间与多样食材道具才能完成的水果茶，都各有其值得留心谨记的操作原则与方法。

然而，与日式茶道的仪式繁复、台式茶艺的境界空灵不同，红茶的冲泡，因着概念与特性上的直接率直且多样纷呈，因而相对也分外随兴不拘泥。

所以，专注里不忘自在，讲究里仍能随心，才是真真正正的“红茶道”。



# 冲茶之道

基础泡茶法的关键

如何才能冲出一杯好红茶？在每个红茶相关场合里，这几乎是每位初入门者最关切的问题。

冲茶当然是一门学问。虽说前面也提过，比起其他茶类来，红茶的冲泡似乎显得简单随性许多——而这也是我之喜欢红茶的原因之一。但若能多一点讲究、多一点专注，一些基本的、需要留意的原理与步骤多用心思，往往能得着意想不到的绝好滋味！





还记得，在我的每一堂初级红茶课上，一步一步引导学员们按着正确步骤缓缓冲倒出一杯又一杯的红茶时，“哇，好好喝！”讲台下此起彼落的惊叹声，着实令我会心微笑不已……

而浸淫茶领域二十年，比之年轻时初初学茶之际对每一细节均执着钻研锱铢必较，随茶龄增长，却是越来越率意随心。因为渐渐发现，泡茶之道其实并不复杂，大概就是几个关键因素：“水量”“茶叶量”“时间”，以至“温度”的彼此消长变动、斟酌拿捏罢了。通晓、熟习基本概念原则，便能万变不离其宗、单招一式走天下。

毕竟对我而言，茶即生活，龟毛讲究太过委实太烦累，也不是我的素来个性；自在自得，俯拾皆是好味道。

以下，是我多方参考比较、加之多年尝试累积后，归纳出的基础泡茶法：



# 舒坦的茶空间

尝试在家里，为自己寻找一方可以舒适泡茶、愉悦饮茶的天地吧！

其实并不一定需要特别刻意布置营造，也不见得要怎么样豪华漂亮。只要取水、烧水、倒水方便，茶器茶具摆放、取用顺手，贮存茶叶的地方阴凉干燥，没有异味干扰，以及，可以舒坦坐下来好好喝茶的几椅。

最多，若再讲究一些些，比方多点朗亮的天光、一扇看得出去的窗户、几本喜欢的书几张悦耳的唱片……

就已非常足够。

# 基本茶具

**·茶壶**

应选体形浑圆矮胖的茶壶，方能留予茶叶足够的伸展空间。西方名瓷品牌有时在全系列餐具里会出现两只壶具，一高瘦、一矮圆，请留意高瘦者应为咖啡壶，矮圆者才是茶壶。

材质则以陶瓷为佳，保温传热最稳定。金属茶壶虽常见，但往往升温剧烈，茶汤容易苦涩甚至泛酸；玻璃茶壶则除非是双层玻璃打造，否则散热太快，较难泡出厚度与扎实感。

早期市售茶壶通常以2～4人分量大小最常见。但近年来，独泡独饮风气越来越兴盛，故一人用小壶产品也渐渐普及。不妨多备几种不同尺寸，以应不时之需。



家里的零食柜，收纳的不是零嘴，是多年收罗而来的茶叶

此外，有些茶壶内附可取出的长筒形滤网，虽说冲泡、滤渣与清洗都更方便，但根据经验，此类滤网多半太偏细瘦，空间不足，茶叶无法充分伸展活动，风味常随之大减，最好尽量避免。

不过近来颇时兴于壶身与壶嘴间巧妙设置滤茶功能：有的直接打上细细孔洞，有的则安插活动金属滤片，贴心好用，是较佳选择。



**·量茶匙**

量度茶叶的茶匙，在一般专卖红茶具的地方均有售，一匙分量约2.5克。但也可以自行在家寻找合适的茶匙，量度分量后替代。

**·滤茶勺**

形状像一支短柄汤瓢，架在杯上滤去茶渣用。形式有许多种，可分为滤网状或打洞型，前者较实用，很细的茶叶都可滤除，后者较精致有气氛；还可分为有底座、无底座，或是勺体本身与底座相连的。可依照自己顺手习惯的形式来选择。

当然，如果茶壶本身就有滤茶功能，此件道具就可以省去。但事实上，我自己还蛮偏爱这步骤，总觉得一手执壶、一手滤茶，看似较费工夫力气，却更多些悠慢情趣。遂还是保留不少无滤网或滤孔的茶壶，以能理直气壮继续使用滤茶勺。

**·茶杯**

最好呈宽口窄底形状，杯内颜色则以白色为佳，方能彰显茶色的金红褐红色彩与光晕。若饮纯红茶，我还喜欢杯壁薄一些的，品饮之际，更能因唇与手的轻抚，感受绝佳触感。

**·其他**

茶匙、糖＆奶盅、保温棉罩、托盘、茶壶垫、热水壶、点心叉、果酱抹刀、点心盘、点心架、茶巾、计时沙漏、摇铃（呼唤茶友们午茶时间到啰！）……可视个人需求逐步添购。



1.木质量茶匙



2.金属量茶匙



3.金属网状滤茶勺



4.茶壶保温棉罩



5.三分钟计时沙漏



6.奶盅

# 基本红茶冲泡法

## ·准备动作

认识你的壶：先用量杯测度水量，以决定未来泡茶倒水时应倒至多少高度。

一般而言，每3～5克茶叶约需360毫升水，可冲出普通茶杯约两杯分量的茶。（实际进入杯中每杯150～160毫升，其他则由茶叶本身吸收。）

若是一人壶，则以150毫升水量计算。

**·煮水**

使用新鲜、不隔夜，甚至是刚刚从水龙头流出来的水。通常软水，也就是矿物质含量较少的水最能完整表现茶香。所以，若是所居住区域的水质不够软，建议通过滤水设备，以求取较佳水质。

煮水时最好以一次沸腾为限，避免使用会反复沸腾的设备煮水，以保持水中含氧量，泡出的茶滋味较鲜活。

置入茶叶前，先以沸水充分温壶。然后，将温壶的水倒入杯中温杯。

**·置茶**

两杯份茶壶需3～5克茶叶。一杯份小壶则需1.5～2.5克茶叶。

可视情况增减茶叶分量。比方是细碎的茶叶，因水与茶叶接触表面积大，茶液溶出速度快且多，所以用量宜少；越是大片而完整的茶叶，因水与茶叶接触表面积小，溶出速度慢且少，则用量可略增加。

其次，许多淡雅清香风格的茶，如春摘大吉岭，其实茶叶用得少一点，反而香气更能凸显，端看个别口味、喜好与状况来决定。

但除非使用专门的电子秤，否则很难精确量度分量，一般多靠目测与经验进行。基本上，较膨松、叶片完整的茶叶可多一些（于量茶匙上呈隆起状态），细碎的茶叶则少一些（于量茶匙上呈平匙甚至略少状态）。






1.温壶与温杯



2.置茶



3.注水



4.搅拌



**·注水**

全发酵红茶需要足够高的水温才能充分激发出茶气茶香茶韵。通常至少达95℃以上为佳。所以，最好在水沸腾后便迅速往茶壶里倒，比较能够获取合适的泡茶温度。

但如果是较娇嫩、嫩芽较多的茶，温度低点无妨。我自己便常视茶叶状况稍微降温泡茶。

于壶中倒入热水时，尽量不要从正中央注入，让水柱稍微偏斜于壶口一侧，有助于让茶叶于壶中漂亮旋转，激荡出美妙的香气。

基本浸泡时间为3分钟，可视茶叶性质而定，细碎者时间短一些（2～2.5分钟），完整而叶片大者时间可略长些（3.5～4分钟）。可使用计时器或沙漏协助计时。

**·倒出**

一手执壶，另一手执滤茶勺滤去茶叶。使用滤茶勺请保持良好习惯，不要将茶勺架于杯子上，致使勺体碰触茶汤。

原因在于，若是多人一起相聚喝茶，反复冲倒状态下，很难避免彼此喝过的茶汤相互沾染，不太礼貌。

且因倒茶过程中，茶叶仍继续浸泡溶出，遂动作宜轻缓、不疾不徐，如果茶壶开口大者可以倒慢一点，开口小者倒快一些。

若需分倒多杯，为使各杯浓淡统一，根据英式泡茶礼仪，倒茶前可先轻轻旋转摇晃一下壶身——但我自己觉得成效不大。

我的方法是：费工点，便参酌中式工夫泡茶法，先全部倒入另一个茶壶，再分杯倒茶；省力点，则于倒茶前先以一柄细长茶匙于壶内轻柔搅拌一圈，确保倒出来的每杯茶滋味能够大概一致。

倒茶时，不要一次倒满，每杯依序先倒一半，再反向倒回来，浓度更均一。

然后，非常重要的是，一定要一滴不剩全数倒出来！

最后几滴茶汤，经过充分浸润后，公认是整壶红茶的精华，茶界甚至有所谓"Golden Drop（黄金一滴）"的说法，万万不要轻易浪费掉。我自己便一直很享受着，执壶静待，同时悠悠欣赏这"黄金一滴"颤巍巍从壶嘴滑落杯中，刹那间整杯红茶的颜色光泽瞬间改变的美景。

一滴落下，香气四溢。如是，就泡好一杯好红茶啰！

**·回冲**

喝完第一壶后，若想再续一壶，可依前述步骤，将沸腾的水再次冲入壶中。但浸泡时间可再多加1～1.5分钟。

第二泡茶的滋味通常会较淡，香气较不明显。遂而，若希望能够多续冲几回，在第一次泡茶时便可将茶叶量略增，浸泡时间略缩短，为第二三泡保留下多一些回味的余地和空间。

# 茶包冲泡法

使用茶包泡茶总难免给人一种无奈匆匆的草率感，颇有几分因陋就简意味。

然而，茶包之方便迅速，让人不费吹灰之力三两下就可轻松享用一杯茶，却也是不可抹灭的优点。而且近年来，越来越多的茶品牌精心调制出品的茶包不仅所用茶叶品级颇高，且在香气、口感等各方面都有不错的表现，值得一试！

而事实上，只要在冲泡顺序与动作上稍微注意，往往也能拥有出乎意料的好味道。

**·水量**

一杯份茶包的茶叶量一般约为2克，茶形则多半偏细碎，所以水量可控制在200毫升左右。

**·冲茶**

先温杯，再于壶或杯中倒入沸腾的水，最后才放茶包。如是，可使茶包和茶叶不被水柱挤压，拥有更多膨胀的空间。若袋内茶叶细碎，冲泡时间约2分钟即可。若叶形较大，则可稍拉长1分钟时间。过程中加盖稍闷一下味道更好。

**·取出茶包**

泡好后可捏住标签，将茶包于杯内摇晃一圈，让茶包在茶汤中略略旋转使之均匀，再拎出液面静待滴干即成。千万不要使用茶匙或任何工具匙挤压茶包，以免出现涩味。



# 茶道理丨红茶的品饮

红茶怎么喝？——看似无稽的问题，却自有讲究与道理在其中。

当然我一点也不想在此传授那种反复又吸又漱、各种评鉴术语齐出的专业品鉴法。对我而言，红茶是常日生活之乐，轻松悠然以对，才是真正徜徉之道。

但在享用的每一细节过程里，若能时刻留心其中每一微妙变化与差异，专注于感官上正不时发生着的种种美好，往往能让这乐趣更加清晰、深入。

甚至，因此记下每一杯茶所曾带来的感发与触动，这乐与美好，也能更恒久绵长。

以下分享我沿袭多年，不仅在课堂上教习，同时也陶然乐在此中的品饮方法。可分为“色、香、味”三个历程：

**茶色**

喝茶之前，可先“观其色”。所谓色者，指的是茶汤的外观：颜色是绿黄、金黄、金红、亮红、艳红，还是暗红、褐红？质地是清澈、清透，还是深沉、暗浊？

不同样貌，往往透露不同产地、类型、口感信息，比方海拔是高还是低？叶形是完整还是细碎？芽叶多寡？发酵程度？口味浓淡？……均可在入口前先有概念。

**茶香**

闻香，是整体品饮中极享受的时刻。将鼻尖凑近液面，深深吸气嗅闻，可感觉到各种香气扑鼻而来，此时，不妨回想脑海中既存的各种香气记忆，尝试定义你所闻到的：

是花香、果香、草香、坚果香、谷物香，还是木质烟熏香？甚至可进一步使用各种实际存在的事物以做形容，比方葡萄、蜜瓜、水梨、热带水果、麦芽、肉桂、薄荷、玫瑰、兰花、森林、苔藓……

具体形容香气的最大目的是为了帮助自己认识、牢记这杯茶的各种特质，为品饮之路留下清楚可依循的轨迹。

**茶味**

将茶汁含入口中，轻轻转动舌头，让茶汁遍布口内每一角落，以能充分掌握各种风味。整体辨尝过程又可再细分为三阶段："滋味""口感""余韵"。

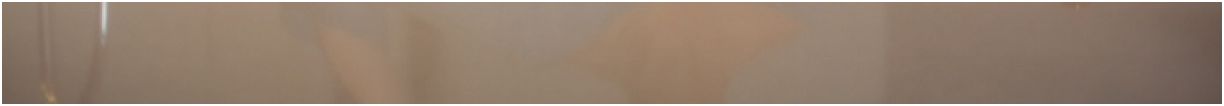
首先，细细感受茶之滋味，是甘、甜、苦、酸，还是涩？同时借助鼻后嗅觉，再次体会，刚刚在闻香阶段所感受到的那些香气，有哪些在此刻也同时绽放，甚至更多？

然后口感。这是较接近于口内触觉的作用：是浓稠、饱满、扎实、沉重，还是轻盈、清淡、纤细、柔和？

余韵。当茶汁全部咽下，且让我们安静片刻，细细领会，留存舌齿与喉间的余味究竟如何？是短暂倏忽而逝，还是绵绵悠长绕梁不绝？是雍容清芬，舒服得还想再多来几杯，还是渐渐有不雅不适异味异感阴恻恻浮现？

我始终觉得，这是整体品味过程中最曼妙的部分了！强烈的香气与味道或者能够造成一时魅惑，唯有余韵，才真正高下好坏无所遁形。





# 迷人的冲调

从冷到热的变化乐趣

红茶的最大魅力，在于它开开阔阔的宽容度——热饮纯喝之外，以不同方式冲调，甚至和其他美味物事相搭配，不仅都很容易水乳交融，更往往冲击出意料之外的迷人火花。

我自己呢，喝茶多年后，可以直接领会感受茶之本来香气滋味的纯喝与热饮自是最爱，已经成为日常生活里如同阳光空气和水一样理所当然的饮法，也是我与每一产区、产季、茶款初相遇之际的必然方式；然而，随心情、味蕾与日日不同生活时段需要，追求更多更丰富的变化，也别是一番盎然乐趣。



红茶宽容度极大，纯饮固然迷人，冲调亦可有无数种变化。无论冷热，都可以随心之所向自由变化，让人日复一日沉醉其中

# 冷泡茶

回想起来，距离2002年仲夏第一次在个人网站上提及冷泡茶，继而掀起一波波狂潮至今，竟有十数年时间了。

到现在，冷泡茶早成我夏日里不可或缺的饮品，每每从初夏甚至暮春“开泡”，数月里一壶接着一壶，消暑解渴佐餐俱相宜，要一直到初秋天气凉了才依依不舍退场。

喜欢冷泡茶的原因首先在于方便简单：比起一般热水泡茶，冷泡法不仅宽容度极大，大多数茶叶都合用，且失败率极低，唯一所需只是等待，几乎没有什么技巧门槛，更无泡熟泡坏泡出涩味之虞，任谁都能轻轻松松信手拈来。

最让人无从抵挡是，冷泡法特别能够完整萃取茶中精华，茶气茶香茶风茶味茶的表情茶的脾性历历清晰分明，非常享受！

所以此刻，且来整理多年累积经验与历来文字讨论记录，做一次完整公开吧！

**·水量&茶叶量**

因应市面上大多数冷水壶的容量与日常饮用速度，我通常一次制作1升的冷泡茶。约需1000毫升的冷水，茶叶10～15克。

**·茶叶**

几乎大多数红茶都适用冷泡法。但由于冰凉饮用一般多偏好清爽明亮的口感，遂总觉清新调子的茶叶似是更对味。所以，如大吉岭、春摘尼尔吉里、锡金、努沃勒埃利耶，以及条索形台茶18号红玉，以至蜜香红茶、阿里山红茶等小叶种红茶……都十分合适。

**·步骤**

于容器中放入茶叶，冲入冷开水，加盖。静置室温中4～6小时，待茶叶充分舒展出味，滤去茶叶。

**·冰镇**

置入冰箱冰镇至沁凉，即成。


紅茶風景
Tea Lover

**Yilan's Tips**

1.还有一种泡法是，一开始就放进冰箱，隔夜或8小时后再滤去茶叶。但经多次尝试发现，浸泡温度过低常使茶香茶味释出不足，所以我个人还是比较倾向喜欢室温泡法，事后再冰镇。

2.常有茶友问及“洗茶叶”的问题，认为直接冷水冲茶似有安全疑虑。关于这点，我向来视泡茶时的第一道预冲为“温润泡”而非“洗茶叶”，目的是让揉捻较紧实或大片的茶叶稍微舒张，茶味更能释放。事实上，大部分的碎形与条形红茶并不需温润泡，尤其冷泡茶因浸泡时间极长，更可跳过这步骤。若有担忧，则尽量选择自己能安心的茶叶来源即可。

3.当然也可使用茶包，步骤方法一样。虽说平素在家，我还是最喜欢以散茶冷泡，一如我在文章里课堂上经常强调的观念：让茶叶自在舒展，味道最棒！但以便利性而言，茶包还是强得多。我在旅行中一定都以自己携带的茶包自制冷泡茶：把茶包稍微卷一下，塞入旅馆提供或街边买的瓶装水中，泡好后将茶包取出即可，省钱好喝又放心！

4.冷泡茶趁鲜饮用为佳。冷藏状态下最好在三四天内喝完，香气足，也较无变质疑虑。

5.除了纯饮，冷泡茶也是调制其他消暑饮料的最佳基底：泡好后以1：1比例兑上鲜榨果汁，加入百香果肉，投入或挤入柠檬或金桔，调入果酱……变化创意无限！



# 冰茶

爱茶如我，夏季，毫无疑问是我的冰茶季；挥汗如雨的暑热天气里，真没有比狠灌一杯冰透了的好茶更沁凉畅快了！

前文曾提过，冷泡茶当然是第一主角，然此之外，以冰块急速冰镇的传统冰茶制法，在我的茶生活里还是经常上演。

毕竟，冷泡茶法固然轻松容易，但需时颇长，一旦库存耗尽却又突然想喝，便难免萌生远水救不了近火之憾。这时，只要冰块存量够就可以随泡随冲随倒随喝的冰茶便能立即登场救援。尤其急速冷却而成的冰茶，茶味强劲鲜冽，散发着充满棱角的个性和芬芳，自有其无可取代的魅力。

**·水量&茶叶量**

水量如常，茶叶量则提高到一倍半至两倍比例。

**·步骤**

依基本冲茶步骤冲茶；冲好后，在玻璃壶或杯中满装冰块，将热红茶倒入，搅拌均匀，即成。

**Yilan's Tips**

1.也可如台湾街头巷尾风行数十年的手摇茶饮般，将热茶与冰块一起置入摇酒器中，快速震荡摇晃使之冷却。只不过此举风味虽佳，居家操作却略显费事，所以我还是偏爱老方法。

2.冲调冰茶过程中，比较需要留意的是偶尔出现的浊化状况：将烫热茶汤往冰块上急倒之际，有时会从底部开始渐渐浑浊，继而扩散全杯，虽说对味道并无太大影响，却颇有碍观瞻。且一旦浊化便几乎无计可施，唯一解法只有倒入牛奶或果汁改冲成冰奶茶或果茶，勉强“遮丑”了事。

发生原因推测主要跟红茶中的单宁有关。太细碎的茶叶由于单宁释出量大，降温过程很容易导致浊化；尤其再加上使用滤勺过滤茶叶时，茶汤进入红茶的顺畅度受阻，发生率更高。对此，个人经验是，只要尽量使用叶片较大较完整的茶叶冲冰茶，多半就可以避免。特别碎茶叶冲出的茶通常涩味极强，用以冲制奶茶固然香浓，但若是冰茶，除非猛下糖，否则即使以再多冰块冲淡，也很难顺口好喝，少用为上。

3.另一需得多留心斟酌处是：浓度。茶汤太浓口感不清爽，冰块太多则又显得寡淡。对此，近几年来琢磨出的另一新诀窍是——以圆球大冰块冲冰茶！这是饮用加冰威士忌时得来的灵感：冰块够大，与茶接触的表面积少，相对融化较慢，可以保留更多茶味茶香。

多亏威士忌的盛行，现在已经很容易买到圆球制冰模，加水后放入冰箱待其结冻即可。谨记，冰冻时间越长越好（称之为“老冰”），冻得越硬越结实越经得起热茶的冲击，融化速度越慢，效果越佳。

4.冰茶做好，纯饮已够沁爽。当然，和冷泡茶一样，可视个人喜好调入糖、蜂蜜、柠檬、果汁以至各种喜爱的素材，冰凉美味舒服迎夏。







# 奶茶

几乎已经成为一种难以戒饮的习惯了！我的每一天几乎都以一杯奶茶为开启。因此，如何冲出一杯完美奶茶，也成为我格外专注探究的课题。

**·水量＆茶叶量**

和冰茶类似，由于还须兑入牛奶，所以谨记把茶冲得浓一点：将茶叶量提高到至少一倍半到两倍，或把水量减少一半，再依基本步骤冲茶即可。

**·茶叶**

适合冲泡奶茶的茶叶，通常以味道浓郁强劲的茶款为佳。比方单品产地茶里，如锡兰乌瓦、印度阿萨姆、中国福建正山小种等都十分合衬；混合茶方面，英国早餐茶、伯爵茶则是绝佳奶茶良伴。

比种类产区更重要的是茶形：尽量选择细碎的茶叶，如BOP、BOPF或CTC等级茶款，都比叶片大而完整的茶叶要更能冲出浓醇饱满的滋味。很多时候，即便一些质性偏向清芬的茶叶，只要茶形够细碎，往往也宜于奶茶之用。比方台茶18号红玉红茶，条索形大叶片者纯饮甘雅不涩，但若为BOP等级则风味强劲，能与牛奶相得益彰。

**·牛奶**

当然一定要鲜奶，喝奶茶多年后，我已无法忍受任何的人工奶精或保久乳。

毫无疑问，越是乳脂含量高、质量精良的鲜奶，越能冲出好喝的奶茶！我通常选择纯天然无添加、来自口碑好的单一乳源牧场的H.T.S.T.标准高温短时杀菌鲜奶，比高温杀菌风味更自然柔雅，不腻口不抢味，与茶香相得益彰。当然，若能得到65℃以下长时间低温杀菌鲜乳更佳。



牛奶的用量则可视个人喜好与牛奶浓度调整。我的习惯比例是茶与牛奶在1：1或2：1之间。

牛奶温度方面，根据观察，英国人多半使用冷的牛奶，欧陆则稍微热一点。我比较喜欢温的牛奶，感觉奶香足且暖和，喝着格外舒服。冲泡前加热至手触摸容器外壁觉得温热即可。

**·茶先？还是奶先？**

这可是自古以来争论不休的经典奶茶话题——到底是先倒牛奶好，还是先倒红茶比较对？

这两派还存在着极有趣的称呼：赞成先加牛奶者，称为MIF（milk in first），赞成先倒红茶者，称为MIA（milk in after），各有立场与观点，壁垒分明，谁也不让谁，非常有意思。

我自己则经过多年尝试，渐渐倾向MIF，且是先放糖，再倒温牛奶，最后才冲入滚热的红茶。私心觉得在这样的步骤下，不仅因能确实保持红茶温度而更激发出浓酽茶香与奶香，红茶的涩味似乎也在牛奶的温和包裹下变得柔和。

后来，更在分子厨艺学界代表人物艾维·提斯（Heivé This）教授的著作《锅里的秘密》中找着了拥有充分科学理论立足根基的解答。

根据艾维·提斯教授的研究，奶茶之所以美味是因牛奶中含有可抵消茶的苦涩味的蛋白质，因此，若将牛奶加入滚烫的热茶里，蛋白质会因过热而变性失效；反之，将热茶注入牛奶中，两者混合过程中，牛奶受热温度较低，蛋白质仍能有效作用，自然比较好喝。

难怪，我之多年来始终忠贞不二归属MIF门下，果然其来有自！



# 锅煮奶茶

在我的众多茶谱里，被读者问起最多次的，毫无疑问，应非“锅煮奶茶”莫属。

不过是简简单单一道日常晨间饮品，然不知是否因这温暖平易况味分外撩动人心，十数年来，无论在脸书、微博，抑或在演讲场合与PEKOE讲堂上，每每提及，总能获得无数共鸣。

然有趣是，回想起来，从最早恋上红茶开始，比起纯粹冲泡而成的奶茶来，锅煮奶茶却一直到比较后期才加入我的日常茶饮行列。

我想是早期受到一些标榜一滴水都不加、百分百牛奶烹煮出来的奶茶味道影响吧！始终无法喜欢那样的奶茶，总觉得诚意虽够，然茶香被牛奶压抑得有点滞闷，而奶香呢，则在高温下多少显得失色；喝来只觉甜涩浓腻、单调平板，难能满足。

遂而足有好长时间，我都还是执拗地只肯以冲泡方式喝奶茶。

直到读了几则日本红茶书里的锅煮奶茶食谱，加之印度旅行时深深恋上了那个性分明、浓得香得极猛烈丰醇奔放恣意的现煮印度香料奶茶……

最重要的是，遇上了几只好锅，包括柳宗理不锈钢单手锅、月兔印的单手牛奶锅。实在太着迷着，在早晨初醒时分，手执这形体与手感均美妙非凡的锅，在炉上悠然烹出满室芬芳的感觉……

比起一般奶茶来，小锅里高温煮就的奶茶，茶香奶香皆浓厚，风味口感奔放有劲道，一喝上瘾。于是，就这么爱上了，一周里总要煮好多次，怎么也不腻。尤其我的锅煮奶茶做法极单纯，步骤少少不过

二三，熟练的话，短短数分钟就能完成，比其他茶法都来得省时省事。



然煮法虽简，其中却有些tips，是一年年一日日一次次反复调煮，慢慢琢磨领会出来的。只要少许留心，成果截然不同。

所以，就在此从材料、煮法，以及最重要的诀窍一次全数公开，与茶友们分享：

**·材料（2人份）**

水250毫升、茶叶5克、牛奶250毫升、蜂蜜1～2小匙。牛奶与茶叶类型之选择可参考前面奶茶篇所述。

**·步骤**

1.水倒入小锅中煮至沸腾，转小火，投入适量茶叶略煮至茶味、茶香与茶色散发。

2.倒入牛奶，慢火煮至温热后随即熄火。加入适量蜂蜜，拌匀，滤去茶渣，倒入杯中，即可享用。

**Yilan's Tips**

1.再次叮咛：除非用的是如CTC或Fanning等非常细碎耐煮的茶叶，否则，请一定从煮水开始，而非将茶叶直接倒入牛奶中开煮。原因在于，牛奶浓度原就颇高，会使茶味茶香无法完全释出，加之久煮奶味容易过浓过腻，白白可惜好茶。

2.步骤1的煮茶时间千万不要太久，以免苦涩，视叶片大小而定，细碎者约30秒，叶形完整大片者1～2分钟已足够，只要见茶色转深即可进入下一步。

3.倒入牛奶后千万不要任其沸腾，觉得热度够了——我自己通常习惯在60℃至70℃间就熄火，以免减损奶香，使奶味转为厚重。

4.为了尽量避免释出涩味，过程中不要频繁搅拌，请耐心等到起锅前再轻轻几下拌匀即可。

5.调味部分，蜂蜜以外当然也可加糖——可提早至与茶叶一起入锅，使溶解更匀顺。若有香料、果干等耐煮且较需入味的素材，也可于此时加入。

6.牛奶之外，也颇爱用无糖豆浆。一定选的是小型豆腐工坊研磨制作的上品，入锅快煮成豆奶茶；茶气、豆香清芬，绽放出有别于传统奶茶的、朴素扎实的醇美，甚是迷人。

7.也曾用过杏仁奶与糙米奶、燕麦奶煮茶，谷米麦香、奶香、茶香和谐交融，其特有之质地更让奶茶显得格外浓稠香美，不妨一试！






1.水沸后置茶



2.注入牛奶至温热



3.熄火加蜂蜜



4.拌匀



5.滤出

# 奶泡茶

Tea Latte、Teapuccino、茶拿铁、茶那堤、茶不清楚、泡沫奶茶、奶泡茶……其实不过是极单纯茶＋牛奶和奶泡的一杯饮料，却四方流传着各式各样的名字。

然不管呼之何名，毫无疑问，也是我日常居家常饮爱饮的一系。

时间当然是早上——已经养成必然习惯了！我的晨间饮料，每每就这么一日日行礼如仪照章轮替着：一日锅煮奶茶、一日拿铁咖啡、一日奶泡茶。

当然饮食口味上始终不停追新喜变的我，所用茶叶种类款式自是百花齐放变化多端，但冲调形式却极固定，一大杯热腾腾饱饱暖暖，是一天里最愉悦满足的开启。

最早迷上这奶泡茶，起于十数年前国外旅行时，偶然买得了一支电动打奶泡器，只要将尖端伸入牛奶里，轻轻拨动按钮，便能以超高转速飞快将牛奶打发成绵密的奶泡。

初时原本只用来制作卡布奇诺与拿铁咖啡，但素来热爱奶茶如我，很快就把脑筋动到茶饮上头去。

那时节，坊间咖啡馆、茶馆里的类似饮品其实并不多见，遂而难免多费了些摸索尝试工夫，包括奶泡的质地、温度，茶、牛奶与奶泡间的比例，以至和不同茶类的搭配，等等。却是很快就琢磨掌握了窍门，陶陶乐在此中。

后来家里添置了全自动意式咖啡机，只消奶罐里填入牛奶，动动指尖按下按钮，便能迅即打好一盅漂亮奶泡。自此，我的晨间奶泡茶制程不仅更加轻松，用以盛装的杯具形式也不再受搅打所需高度之限，高矮胖瘦圆长尽可以自由开阔任选任配。

说来，相比于传统的、直接调和红茶与牛奶的奶茶，以奶泡取代牛奶后，因里头饱含的满满空气，牛奶既有的厚重感消失了，仿佛云一般的质地，整个味道口感瞬间轻盈透亮不少；且牛奶的芳香与细腻，反而更加清楚鲜明。



尤其品饮时，若能谨记不先搅拌，小心以口就杯，以舌尖从杯缘透过奶泡轻轻将下头的液体啜起——由于之前倾入茶汁的刻意小心，奶泡下的牛奶与茶还仍维持个别分层状态；因而啜饮之际，先喝到的是清冽微涩微甜的茶液，之后奶香奶味逐渐清晰，最终，方以茶乳交融和鸣的浓郁芳醇作收。

宛若一首精心铺陈酝酿的悠扬乐曲，每一段章都有不同的迷人表现，非常过瘾！

多了空间多了余地，有了空气有了呼吸，便是另一重海阔天空——每每愉悦享用奶泡茶时，我便油然萌生这样的体悟。

留它余裕，便是给自己空间。

常常，生活里人生里的满足与领悟与学习，就在这些小物小事小日子小时刻中，悠然浮现。

**·材料（1人份）**

沸水150毫升、茶叶2.5克、红糖适量、牛奶150毫升。

**·茶叶**

由于奶泡在口感和质地上的清亮清爽，适用茶叶类型比之一般奶茶来要来得更宽广：除了适合奶茶的茶类如阿萨姆、锡兰乌瓦、大吉岭秋摘、伯爵茶、英国早餐茶之外，连原本偏向清淡的茶款如大吉岭春摘夏摘、尼尔吉里、努沃勒埃利耶、花草调味茶等，因着奶泡一点不抢味压味，不仅脾性上十分和合，更往往激荡出既清新又馥郁的迷人新滋味。

**·步骤**

1.于茶壶中放入茶叶与红糖，冲入沸水，加盖浸泡约4分钟后，轻轻搅拌一下。

2.等候泡茶的同时，选一只修长的马克杯，杯里倒入温热的牛奶，以电动打奶泡器直接就着杯子将牛奶一口气打成漂亮奶泡。

3.从杯缘将泡好的红茶，以尽量不破坏奶泡完整度的轻缓动作徐徐倒入杯中，直至奶泡慢慢往上鼓胀成赏心悦目饱满好看的圆弧形，即成。



ESPRESSO
ESPRESSO LUNGO
SPECIAL
STOP
MILK
PHILIPS
Saeco
STAINLESS STEEL INOX
Serviette
Soupe à l'oignon
Choucroute saucisse ou jambon
Saucisse nature
Jambon d'
Bifteck cresson
Côtelette d'
2 oeufs sur le plat
Salade




**Yilan's Tips**

1.若使用咖啡机或奶泡壶打奶泡，则步骤2改为直接将奶泡与牛奶注入杯中即可。

2.以浓醇的无糖豆浆取代牛奶，又是另一重不同风味，不妨一试。

# 水果茶

我想，和我年龄相近的朋友，应该多多少少记得，有那么一味茶品，曾经席卷台湾咖啡厅咖啡馆，饮料单上之当然必备，甜蜜贵气，无人不爱——那是，水果茶。

当然，时移事往，这么多年下来，这一味不仅早已不在饮食风潮前线上了，甚至还一度从过时，转而成为沾染怀旧色彩的往日茶品；每每朋友间提及，便定然惹来一番慨叹，宛若白头宫女话当年，一个个唏嘘怀念不已。

但坦白说，那时节，其实市面上的水果茶大多数并不十分讨我的喜欢；除了几处凤毛麟角认认真真新鲜水果烹成的好茶外，其余，尽是浓缩水果糖浆草草煮就，黄澄澄汤汁里头丢一两只便宜茶包、几片应景金桔苹果橙子柠檬了事；味道浓浓甜甜假假，总是喝得我猛皱眉头。

因此早在大学时代，我就已开始在宿舍里用小炉子自己炮制水果茶。方法极简单，苹果、凤梨、几枚金桔，玻璃壶咕嘟咕嘟滚沸一

阵，滋味虽平常，但同学们总是捧场地连赞好喝，遂而心上也跟着甜滋滋得意起来。

后来，定居台北开始工作，终于拥有了自己的小小厨房，满怀兴奋新鲜里，什么中西料理甜品甜点，都一道一道找了食谱来按图索骥在炉台上模拟试作。

其时，对厨艺正当旺盛的好奇冒险心态使然，执迷着在技巧、材料上变化堆叠各种讲究；遂而，我的水果茶谱，几经考察取经切磋琢磨，竟也跟着一年年增生繁衍蔚然发展得步骤方法森严复杂，大伙儿总笑我，简直煲汤一样费火费工。

比方必得先以苹果与凤梨等酸度高、果香馥郁、质地扎实的水果切丁熬制茶底；充分入味后，倾入少许鲜榨柳橙汁葡萄柚汁；等到再次滚沸，再倒入至少两三种不同风味的红茶叶（比方锡兰、大吉岭、阿萨姆等风味雅正的单品产地茶叶一二种，伯爵茶、果香茶、花茶等散发辛香果香的调味茶叶一二种……）；熄火，待茶汤呈现浓淡适中的金黄颜色，即滤去所有渣滓，盛入漂亮透明茶壶中。



待客之际，还常颇费工夫地佐以预先用蜂蜜与连皮细切成丁的金桔、金枣蜜渍而成的桔酱；先一小匙舀入杯底，再冲入热茶，稍事搅拌浸泡方才饮用。多元多重层次气味，饱满甜蜜好喝，成为另一半与好友们每逢冬日便要再三索讨的私房人气茶饮。

说来有趣，那时期，偶然看到某国际茶品牌征求创意茶方，首奖可得台北至伦敦机票一张。大奖诱惑下，我还以这水果茶谱为基底，重重修饰包装改头换面后送出参赛，没料到竟一路过关斩将到决赛，继而侥幸抡元，从此为我的水果茶博来“冠军茶”戏称。

只是后来，一年年迷茶爱茶日深，益发偏爱茶的本来面目本来滋味，不忍多作缀饰妆点；再加上从事饮食写作工作日久，于家常食物烹调上也越来越倾向清简随心，遂渐渐就把这道茶品抛诸脑后，即便想喝点果味茶，也往往一壶热腾腾好茶，切一颗百香果或溶入一匙手制果酱，便已无限满足。

直至此回出书前，写乐文化总编辑嵩龄力劝，何不趁此机会，让这水果茶谱再出江湖?

于是，备好材料，扭开炉火，重拾旧日回忆，我再度煮起了水果茶。当然，依随此刻心境口味，再无法如过往般多工浓厚了。好在检视做法后，稍微减去一二，去芜存菁，似也不算太繁复。热腾腾上桌，一杯饮尽，果然酸甜甜香蜜蜜一如往昔。好个，怀念青春之味哪！

**·材料（6人份）**

1.茶叶：10～15克。可依喜好调和一至数种自由搭配。

2.茶汤：苹果1个，去皮切小丁。

凤梨1/4个，去皮切小丁。

3.调味：金桔5枚，切小丁。

金枣5枚，切小丁（可以金桔或柠檬取代）。

蜂蜜适量。




**·步骤**

1.把苹果丁、凤梨丁置于锅中，加水约4～5杯，待沸腾，转小火慢熬约20分钟，转大火。

2.再次沸腾后，加入茶叶，熄火，轻轻搅拌，待汤色渐呈漂亮的金褐色后，滤去茶叶果丁，将煮好的茶汤倾入茶壶中。

3.趁熬煮茶汤时，把金桔丁、金枣丁与蜂蜜混合拌匀，置于大碗中。

4.享用前，先舀少许混合好的金桔金枣蜂蜜调料置于茶杯底，再倾入熬好的茶汤，搅拌均匀后，即可饮用。

**Yilan's Tips**

1.关于茶叶，目前我最喜欢的配方是大吉岭＋锡兰汀布拉＋伯爵茶，馨香芳醇，非常好喝。

2.也可将平日削水果剩下的凤梨心、苹果核等收集冻存起来，用以熬煮茶汤，废材再利用，一样美味！

3.夏天时，可以多冲煮一些，滤去茶叶与桔丁，冷却后置入冰箱冰镇，沁凉甜蜜，分外消暑。



1.水果切丁



2.加水慢熬20分钟



3.置茶，熄火



4.滤茶



5.调酱

## 其他调味元素

除了手法上的冲调变化之外，单单是不同调味元素一起加入泡煮，也可使红茶拥有更多元多样的风貌。

一如前文所言，无比辽阔的宽容度，正是红茶的最大魅力所在。只要多用心思与创意，红茶的享乐可能性无穷无限！

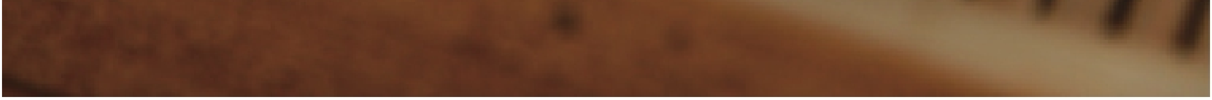
**·糖**

最基本最常见的，当然是加糖啰！我偏爱未精制的红糖，丰富饱满的蔗香与温煦的润甜，使美味倍增；黑糖或是枫糖，甜得雄浑粗犷；更奢侈些，则如来自日本、一般专用做高档和果子使用的“和三盆糖”，整个茶体都突然间为之轻盈起来的醇美甜柔感觉，非常优雅！

**·蜂蜜**

不同的蜂蜜，散发着不同的风味，比方草花之蜜（如石楠花蜜、咸丰草蜜、蒲公英花蜜）的轻柔纤细，树花之蜜（如洋槐花蜜、椴树花蜜、菩提花蜜）的优雅中带着个性，水果花之蜜（如荔枝蜜、龙眼蜜、柳橙花蜜）的果香悠扬，香料香草花之蜜（如薰衣草蜜、迷迭香蜜）的鲜明有力，坚果花之蜜（如咖啡蜜、栗子蜜）的坚实微苦……





以至由来自树而非花的甘露蜜（冷杉蜜、栗树蜜、松树蜜）的雄浑豪壮，都使红茶丰姿更变化多端。

**·香草**

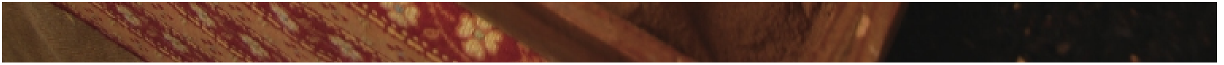
如薄荷、洋甘菊、薰衣草、玫瑰、紫罗兰等香花草都可取以入茶，新鲜者清香清爽，干燥花草则馥郁袭人，都是红茶的绝佳良伴。

**·香料&果干**

还喜欢适度添加一些滋味较浓郁暖热的香料或果干，如姜、荳蔻、丁香、肉桂、香草、可可、红枣、桂圆等，都十分速配。



Piment Fort
Niora Concassé
50g 4e
100g 7e
Muscade



尤其用以冲煮奶茶更是合味。比方脍炙人口的印度香料奶茶（Masala Chai，也称Masala Tea），便是以细碎浓重的茶叶、牛奶以及研成粉末的胡椒、肉桂、姜、荳蔻、丁香、大茴香等香料和糖调煮而成，浓郁辛香，是重口味奶茶爱好者的最爱。

**·酒类**

如白兰地、咖啡酒、兰姆酒、威士忌等酒类和红茶便颇相和合。偶尔酒宴里出现香槟或多果香的白酒，我也常刻意留一些下来，倒进餐后的红茶里，整个红茶顿然洋溢着酸香微醺的香气。还喜欢将白兰地酒渍水果连酒汁和果物一起加入红茶中，那迷人的果香酒气，让人倾倒不已。

除此之外，酸度甜度鲜明的甜白酒或冰酒，倾入红茶后，整个涌现的习习蜂蜜和热带水果香，叫人怎能不沉醉?

# 选购与保存

好茶百千，你取哪瓢饮?

一直以来，不管是接受采访、红茶课堂上，或是演讲场合的提问时间，总有人问我，如何选红茶、挑红茶?

确实，即连我自己，早年初入门之际，第一次踏入专业红茶店，乍见琳琅满目数百种茶叶在眼前一字排开当口，那种晕头转向手足无措的慌张感，记忆犹新。

好在之后多年，见多喝广，也开始走踏产区，越来越熟稔熟悉后，也渐渐掌握了一套法则，逐步得心应手。

尤其开了PEKOE食品杂货铺，选茶竟然成为季季甚至月月都要面对的吃重工作：从印度、斯里兰卡……时不时都有新茶季来到，得不断从动辄数十款茶样茶盅里，细细观察品试琢磨其中差异，选出真正欣赏心仪者来。

对爱茶如我而言，过程虽有艰辛，然能持续被这各式各样各见千秋的茶香茶味茶气包围，分外乐在此中。

这里头，最重要的是，得先建立一套独属于自己的审美立场与观点：

首先自问、厘清，喜爱的、追求的是什么样的茶? ——浓的淡的? 花香的果香的? 早上喝的午后喝的晚上喝的? 纯饮还是加奶加糖加其他调味?

毕竟世间好茶无数，虽不见得只能取一瓢饮，但也绝对不可能一时半刻全数拥有、喝尽，有稍微明确的范围与目标，方不致在汪洋茶海中茫茫迷了方向。

走入茶店前，以下几点不妨先留意：

**·分类**

通常在茶专卖店展售的茶叶可粗分为产地单品茶与混合茶，前者指的是直接以产地诸如大吉岭、锡兰、阿萨姆、肯尼亚等地为标识的茶叶；混合茶则如早餐茶、伯爵茶等由不同产地、种类的茶叶或其他花果香料混合而成。

虽说一般在国外，多会建议初入门者可从口感较愉悦可亲的混合茶入手；香气味道偏向纯粹精微的单品产地茶，则更适合进阶级茶友涉猎钻研。但我认为，身为产茶国度子民的我们，在悠久饮茶文化下熏陶长大，对茶滋味早已无比熟习，故而应不受此限，还是以个别爱好为取决标准。

以我来说，除了基础的新鲜度、保存得宜等本身质量范畴外，我喜欢的是，能充分表现固有之产地庄园地域风土特色与制茶传统的茶：

大吉岭的缥渺清逸、锡兰乌瓦的浓烈剽悍、台茶18号红玉的丰润爽醇、正山小种的优雅烟熏习习，春摘的清新、夏摘的饱满、秋摘的厚实……至于混合茶，则希望素材俱由来天然且风味调配和谐均衡，充分表现茶款与品牌特色和个性。

**·形态**

依茶叶包装形态还可分为散装茶与包装茶。前者多半以大型茶叶桶一桶桶盛装了摆在货架上，由消费者选定后，再由店员依照购买数

量秤重后以纸袋包装出售。

包装茶则是以卖相极佳的铁罐或包装盒、包装袋事先封装好的商品，有时还会依不同节令或主题推出特色纪念茶。整体而言，散装茶与袋装茶的选择较多且价格划算，罐装茶则极适合收藏与赠礼之用。

**·外观与香气**

购买前最好先观察茶叶外形并闻香，以茶干看来干爽有光泽为佳，并从香味判断是不是合心合意的味道。许多茶专卖店会提供免费试饮或另设茶座让人坐下来付费饮茶，会是更精准的判断依据，值得把握。

**·挑一个好渠道**

尽量向真正可信任的茶商与渠道买茶。依赖专业者的筛选和把关甚至推荐与建议，是时时可享用放心美味好茶的上上省力之道。




日本常见的小包装茶叶，是喜爱少量多样买茶的茶客们的最爱

# 茶的时间与空间

在红茶与日本茶领域里，通常公认越是新鲜、保存状态完好的茶叶，越能完整保有丰富饱满的香气；但相反地，在台湾茶界，长年来始终对老茶、陈茶另有一番不同讲究与钻研，认为随岁月和时间的积累，年轻火气尽褪后，常能转化、展现另一番圆熟风华。

而我自己，喝茶多年，的确越来越觉老茶领域着实深不可测，即连红茶，因家中库存太多，不可能全数趁鲜喝掉，遂早习惯继续饮用“过期茶”；当然许多难免萌生青春渐逝之感，有的却能持续芬芳，甚至偶有惊艳。

比方某回，茶柜角落里随手翻出一小撮恐怕至少十数岁龄以上、好久好久以前在某香港茶铺买下的滇红，闻着气味仍还奔放，舍不得丢弃，遂取来冲成奶泡茶……

没料到，醇郁奶香里，久违了的滇红那雄浑里见芳馥妍媚的甘韵哗地涌现，不仅一点不因时间减了丰姿，甚至更沉着熟美。令人不禁再次喟叹，果然茶世界无比玄妙，叫人怎能不迷醉?

根据目前有限经验归纳，通常茶叶较不细碎、发酵完整、含水量低，以及在制作上除干燥外还多一道烘焙工序的茶，如福建正山小种红茶在发酵后会再进行锅炒，或如中国工夫红茶常在精制阶段再焙火一次，都可能延长赏味期限。

但话虽如此，我仍不鼓励肆无忌惮大喝过期茶。毕竟每款茶从性质到制作以至运送、贮存条件都不相同，等闲不宜掉以轻心。若真的要喝，一定先仔细检视茶叶，无受潮发霉变味、且以沸水冲泡以策安全。

另外，若属经过拼配、熏香的调配茶或调味茶，因茶品来源多元，且成分中常不只茶叶，还有其余添加，也应尽量趁鲜喝掉。

至于在保存上，谨记高温、多湿、强光、空气、气味与挤压都是茶叶大敌，因此，最好留心以下几点原则:

1.使用密封、不透光、也不致压损茶叶的容器盛装。专门的茶叶罐或非玻璃透光材质密封罐最佳；若是纸袋或纸盒，则最好尽量严密

封实保存。

2.茶罐与茶盒应存放于凉爽、干燥、阴暗处，尽量避免太阳或灯光直接照射。

3.茶叶很容易吸收气味，故应贮存于空气清新无味的地方。一般家庭为了取用冲泡方便，经常习惯将茶叶置放于厨房中，但除非做菜清淡、通风良好，否则并非理想空间。

4.无论如何，一般居家非专业储藏环境变量太多，因此，采买之际还是不要贪多，应只备足够饮用的分量并定期补充，以免长期囤积而有变质之虞。




巴黎DAMMANN Fréres茶店的茶罐包装

# 关于茶点

好茶与点心的美妙搭配

回想起来，虽说平素喝茶不见得都配点心，但吃点心，则定然有茶陪伴。

而红茶单喝固然能够专注感受茶里各种细微的迷人香气质地，然若能搭配几道美味茶点，无疑使品味过程更精彩缤纷。

尤其自古至今在西方，享受各种美味甜点之际，红茶始终都是绝佳良伴之一。这里头，最经典最豪华也最流传悠久的，当非全套英式下午茶点莫属。

## 悠然闲情下午茶

英国上流社会的喝茶文化约于17世纪初便已渐渐普及，但正统英式下午茶宴的出现，却得到1840年代中叶才由贝德福特（Bedford）公爵夫人安娜·拉塞尔（Anna Russell）引领起这股风潮。

当时，英国上流社会的早餐都很丰盛，午餐较为简便，而社交晚餐却一直到晚上八时以后才开始。从午餐后到晚餐的这段长长时间，一路空腹过来，难忍辘辘饥肠的贝德福特公爵夫人便开始于三点到五点间差遣女仆为她准备一壶红茶和三明治、甜点止饥，刚巧于这段时间来访的友人也都邀约一起共享；渐渐成为习惯并蔚成流行，就这么逐步成为英国人的饮食生活方式之一，且还逐步风行世界。

到现在，贝德福特公爵宅邸、位于贝德福特郡Woburn Abbey庄园里的，昔日公爵夫人与友人们享用下午茶的厅堂Blue Drawing Room一景一物仍如往昔，且已成为当地重要观光景点——不仅大大方方开放，以供各方有心缅怀这段值得纪念的历史的茶友们前往参观；甚至还可当场来上一顿每人要价三十英镑，内容包含四种口味三明治、scone松饼、水果蛋糕、水果塔、马卡龙杏仁小圆饼、巧克力闪电泡芙的丰盛下午茶，尽情体验当年风华。



一般而言，正统英式茶宴通常一式共三层点心架。架上，从底层的小巧三明治起始，中层为英式scone松饼，上层则为各式精致小蛋糕与水果塔。享用时从底部开始一路吃到顶层，再配上红茶，真个是既丰盛又饱足，连晚餐都可省下来。

只不过，说来有趣，虽身属红茶的重度爱好者，但我对这般以全套三层架方式供应点心的排场，早年或许也曾一时新鲜，然没多久却是越来越敬谢不敏。

其中原因：一来胃口小，如此庞大分量委实难以消受；二来也是发现，架上琳琅满目看似丰盛，实则多半不见得样样都能美味，多食无益。



斯里兰卡Amangalla旅馆的下午茶

## 清爽调与浓郁感的不同搭配

事实上，过往记忆中印象深刻的午茶时光，点心内容总是简单。少而精，专注享用，于是益发甘美难忘。

尤其平常在家，当然不可能动辄搬出如此隆重阵仗。即使有朋前来作客，我也多半只备一壶好茶、一两样简单糕点，便已足够悠然自在愉悦度过一段闲情午后，且也更能在茶与茶点间的彼此搭配上精细讲究。

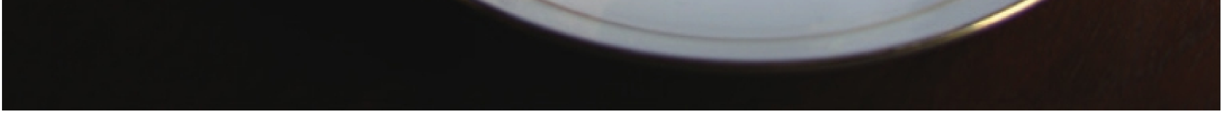
我的长年心得，在糕点选择方面，如同葡萄酒领域里已经发展圆熟的酒食佐搭概念，只要适切掌握味道相近、口感相宜原则：浓的配浓的，淡的配淡的，层次丰富的配丰富的，清新的配清新的……便大致都能水乳交融。





在家的下午茶，一壶好茶，搭配一两样素雅点心足矣





苏格兰奶油酥饼佐奶茶

比方如果喝的是纯红茶、单品产地茶园茶，为了不抢去红茶风采，我自己比较偏好的是口味朴素雅致的甜点。

当然在质性上可以稍微拿捏配对：比方风格清雅的戚风蛋糕、水果慕斯、水果蛋糕卷等可以佐搭同样清爽调的大吉岭红茶与蜜香红茶、阿里山红茶、金萱红茶等；尤其轻柔如云的戚风蛋糕与大吉岭红茶，长年以来更是我心目中首屈一指不做他想之黄金组合。

温馨家常路线的英式scone松饼、手工饼干、水果派、蜂蜜蛋糕、水果磅蛋糕，以至近年来在日系茶馆咖啡馆中盛行非常的美式日式pancake和hotcake煎饼、比利时华夫松饼等，则与较有个性、质地扎实些的努沃勒埃利耶、汀布拉、台茶18号红玉等红茶颇和合。

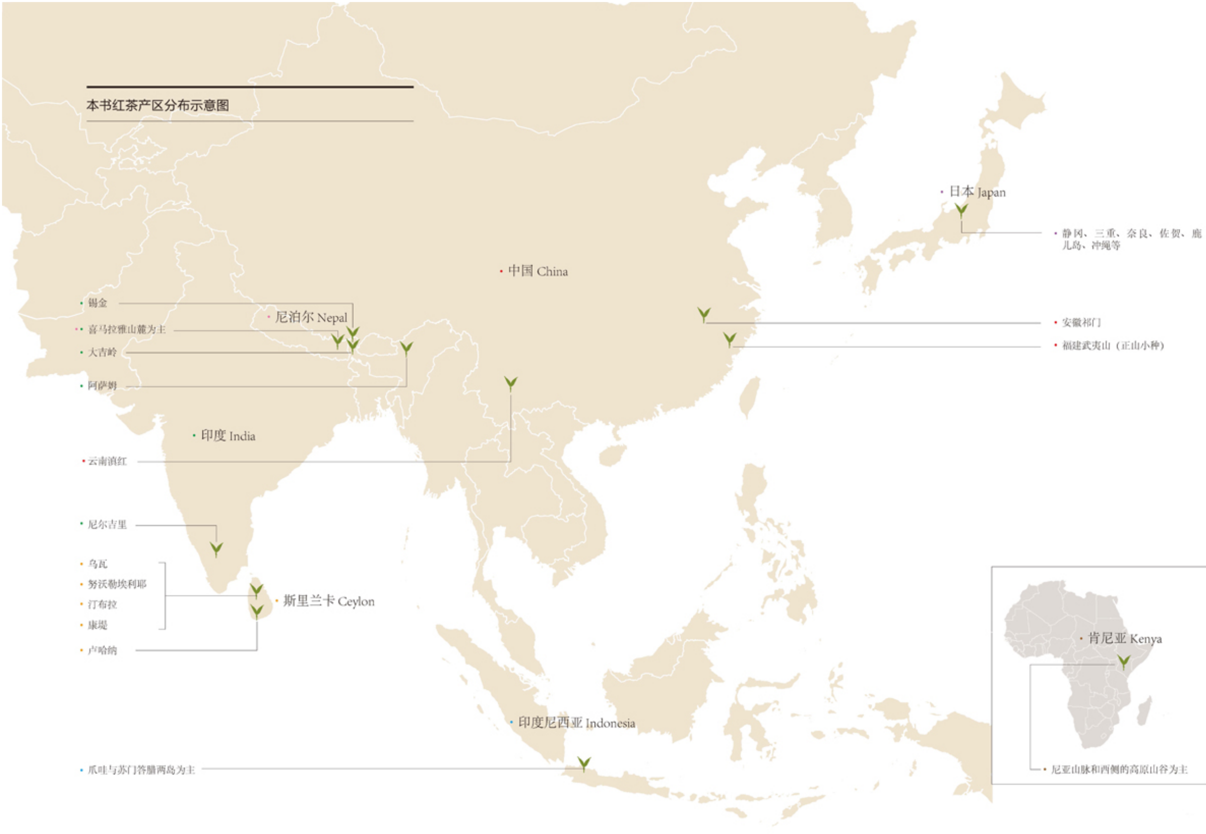
而口味较浓重如巧克力蛋糕、美式起司蛋糕，以及苏格兰一带十分盛行的奶油酥饼shortbread等，则最好选择茶叶细碎、口感浓厚的锡兰乌瓦茶以及混合茶如英式伯爵茶、早餐茶甚至奶茶，才能不相互夺味抢味，彼此相得益彰。

# Part3 红茶产地

红茶版图的广阔渊博，在各种茶类系谱里可称第一。

以产地而言，世界主要红茶生产国在数十左右，如亚洲的印度、斯里兰卡、中国、印尼、越南、尼泊尔、日本，非洲的肯尼亚、坦桑尼亚、喀麦隆、马拉维、南非，南美的巴西、阿根廷、厄瓜多尔、秘鲁，欧亚的土耳其、俄罗斯，以至澳大利亚……版图几乎遍布世界五大洲，合而造就了，这无穷迷人的红茶大千世界……




本书红茶产区分布示意图
日本 Japan
静冈、三重、奈良、佐贺、鹿儿岛、冲绳等
中国 China
安徽祁门
福建武夷山（正山小种）
锡金
尼泊尔 Nepal
喜马拉雅山麓为主
大吉岭
阿萨姆
印度 India
云南滇红
尼尔吉里
乌瓦
努沃勒埃利耶
汀布拉
康堤
卢哈纳
斯里兰卡 Ceylon
印度尼西亚 Indonesia
爪哇与苏门答腊两岛为主
肯尼亚 Kenya
尼亚山脉和西侧的高原山谷为主

# 印度 India

阿萨姆领衔，开启黄金时代

身为资深红茶迷，毫无疑问，印度绝对是我心目中的红茶版图上，光辉灿烂无与伦比的一地。

根据近年统计，印度的茶叶生产量仅次于中国，位居世界第二，但若以红茶论，则堂堂稳站第一。其不仅是中国以外最早生产红茶的国度，且从风味、特色、各经典产区之独特性，以及对后世红茶产业的影响力，都绝对不可小觑。

虽说印度的茶业发展直到近代才真正开启，然根据考据，事实上早在公元前七百多年就已出现采摘茶叶作为饮品的记录，而约在16世纪也曾发现将茶叶与油和大蒜一起烹调当作蔬菜享用的记载。

印度的红茶产业始于18世纪下旬，当时，已成欧洲最大茶叶消费国的英国，由于每年茶叶消费量不断增加，为了平衡巨幅的贸易出超，除了开始将鸦片倾销中国以换取茶叶外，也兴起在该国的其他亚洲殖民地种植红茶的想法。

1780年代，英国东印度公司首先尝试在加尔各答的植物园中培育远自中国携来的茶叶种籽，但效果不彰。1823年，苏格兰探险家罗伯特·布鲁斯（Robert Bruce）偶然在阿萨姆的Brahmaputra山谷发现土生土长的原生大叶种茶树，且早为世居此处的景颇族人普遍饮用。所取得的样本经过鉴定后，确认有栽培潜力，遂在当地贵族马尼亚姆·德万（Manyam Dhawan）的主导下开始辟建茶园，并从福建武夷延请制茶师到当地传授制茶技术。

也因此，日后红茶界里常会将来自此区的大叶品种茶树统称为“阿萨姆种”，而在台湾“阿萨姆红茶”一词也用以指称源自印度阿萨姆的大叶种茶树所制成的茶。



1.印度大吉岭春摘茶



2.印度阿萨姆红茶



3.印度锡金Temi红茶



4.印度尼尔吉里春摘茶



5.印度阿萨姆CTC红茶

1838年，首批茶叶运抵伦敦；1840年，阿萨姆茶叶公司成立，并将种植领域往印度其他地区拓展，印度红茶的黄金时代就此开启。

目前，印度茶区包括东北部的大吉岭、阿萨姆、锡金，南部的尼尔吉里，以及Dooras、Terai等地，以前四者较为知名。

# 大吉岭 Darjeeling

大吉岭是印度最负盛名，也是最受茶饕们喜爱的产区之一。地点位于阿萨姆以西偏北的印度喜马拉雅山麓，为众多茶园簇拥环绕的城镇，标高约海拔1830米。

标准的大吉岭茶园多半分布在终年云雾缭绕的倾斜山坡上，以能够充分接受阳光和雨水的滋润与照拂。尤其海拔越高的茶园，等级与价格也相对越往上攀升。

而与印度较早开始发展的阿萨姆茶情况略微不同，因为地势较高，大吉岭地区的茶树拥有较多耐寒的中国血统，茶叶形态也近似小叶种茶树。

有人说，越是顶级的大吉岭，滋味越是难以言语字汇形容。



“Clonal”新品种茶树

### ·变化多端，茶中香槟

比起其他产地的红茶来，大吉岭茶茶性极是清新优雅，拥有特殊而迷人的雍容高贵之气；且随春摘秋摘夏摘以及海拔与各茶园各年份的差异，个别散发出极精致细腻且不同层次的花香、果香、谷香、坚果香……变化多端，耐人寻味。

也因着这独特性格，大吉岭红茶素有“茶中香槟”“茶中蓝山”之称，当然，在价格上也一年年屡飙新高，在各种类红茶中名列前茅。

而也和蓝山咖啡的情况十分近似，由于世人对大吉岭茶趋之若鹜，早期，全球市场上所销售的大吉岭茶，总数加起来竟远远超过原产区的实际产量；真伪难辨的结果，使得印度政府不得不制订相关规定，只有通过政府审核登记在案的茶园，才能够使用大吉岭茶之名，算是稍稍疏解了乱象。



大吉岭位于海拔1830米左右的喜马拉雅山麓，茶树拥有较耐寒的体质，茶叶形态也近似小叶种茶树

大吉岭茶一年收成主要约三次：

**春摘茶First Flush：**采摘时间在每年三四月间，早春温柔蕴藉的雨水和雾气笼罩下，使第一摘的大吉岭茶有着清透纤细的茶色与花香，口感轻柔。

**夏摘茶Second Flush：**采摘时间在五六月间，温暖季候下所采摘的茶，茶色较浓郁，香气与滋味也更显丰硕饱和有个性。一般而言，是三次收成里评价最高的大吉岭茶。

**秋摘茶Autumn Flush：**秋摘茶一直要到当地雨季过后的九到十月间才能完成采收。茶色较深，滋味浓厚顺口，是较适合用来冲制奶茶的大吉岭茶，价格也相对平易。




只有通过政府审核登记在案的茶园，才能够使用大吉岭茶之名

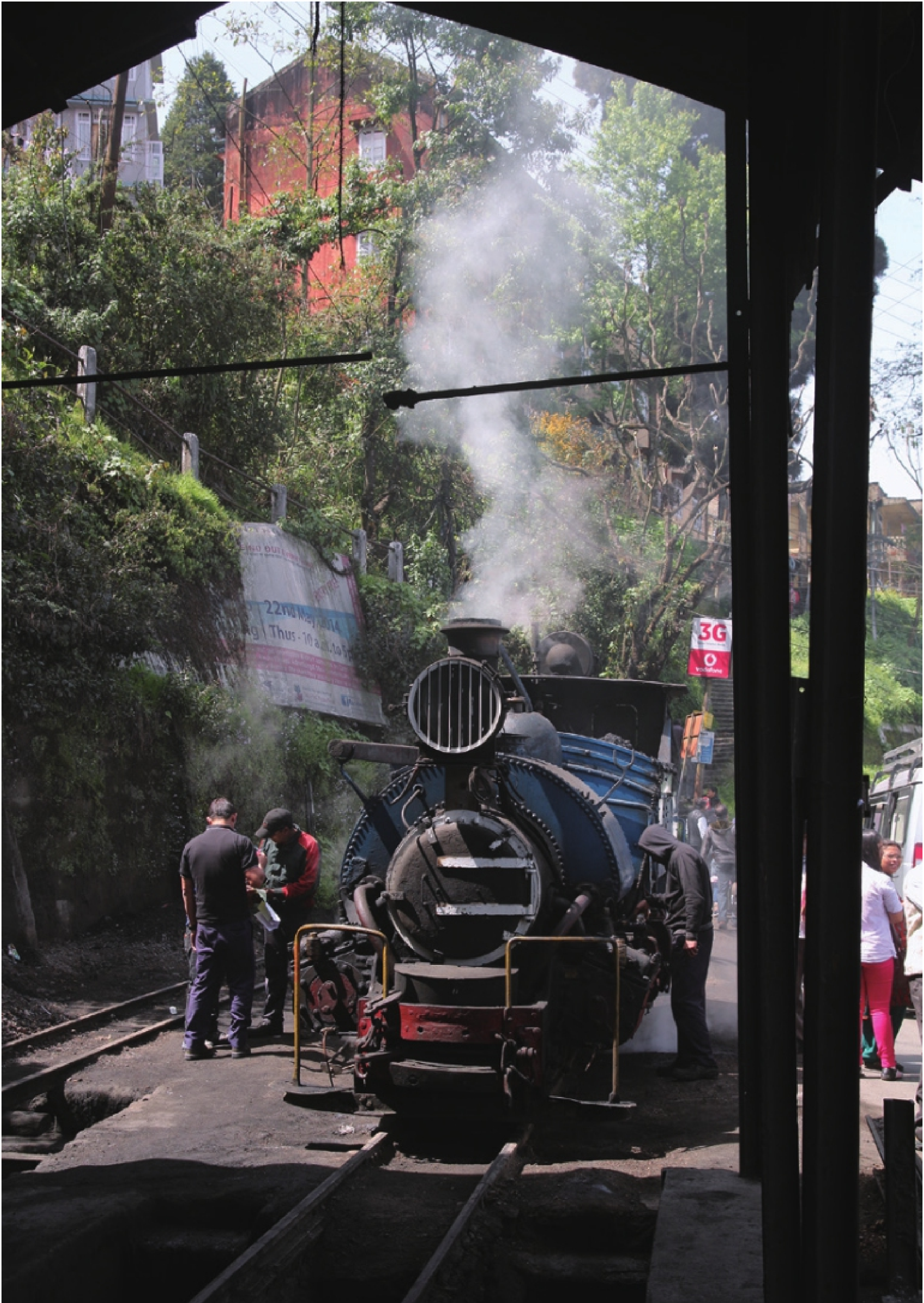


目前在大吉岭一共有八十几家茶园，一年主要收成三次

值得一提的是，大吉岭地区由于海拔高、温度低，再加上近几年来主要消费地欧洲正热烈吹袭的绿茶风潮，使大吉岭茶在发酵度上有逐年降低的状况出现，特别春摘茶，发酵度常常已近半发酵茶类，是茶饕们不能不注意的现象。

目前，市面上贩售的大吉岭茶除了部分专业品牌的散装单品茶园茶之外，尤其罐装茶，多半以来自不同茶园与产季的茶叶混合而成，不见得会在采摘时间上多做标示。

现在，登记在案的大吉岭茶园约有八十多家，诸如：Castleton、Margret's Hope、Thurbo、Gopaldhara、Arya、Puttabong、Namring、Singbulli、Jungpana、Ambootia、Goomtee、Lingia、Chamong、Risheehat……都是茶友间如雷贯耳的名园。


3G



通行于加尔各答和大吉岭间的蒸汽火车，早年肩负运茶任务，现已转为载客观光功能

# 茶乡纪行丨大吉岭·山城逐岚追雾

投入红茶研究、写作二十载，早从一开始便对大吉岭一见倾心，继而在我的红茶版图上始终占有举足轻重的一席之地：那独树一帜、清逸高远的芬芳，纤细醇美的滋味，以及既庞然又精深的复杂系谱，随茶园、品种、分级分类之不同，品貌风味变化万千；超俗拔群之姿，稳居红茶世界极致之巅，叫人何能不着迷?

也因这留恋，加之工作上的必须，大吉岭红茶可算各产地红茶里我接触最频繁的一类，每逢春夏秋茶季一到便会密集品试一轮，亲近非常。遂而，就在这不间断的缘会里逐步发觉，此茶风貌的改易一年年益发鲜明：

从春摘茶起，叶形越来越完整，毫芽越来越纷呈，茶色越来越青绿，茶体当然也随之越来越轻盈、茶味越来越纤柔缥渺飘逸，如碧草如青果如兰如卉如岚如雾云深不知处。

惹人一边儿沉迷，一边儿却忍不住惶惑自问：“这，还算‘红’茶吗？”



大吉岭海拔虽高，但山势柔和浑圆，景致优美一如茶性的雍容飘逸

**精品茶的“绿化”**

且不只春摘如此，渐渐地，夏摘如春，即连原本三季里特别扎实浑厚最宜奶茶的秋摘茶，竟也跟着温婉甘雅如夏……

当然我也多少知道此中因由：十多年来，几度在伦敦、巴黎两地高档茶店间走动，明显察觉到一股“绿化”潮——原本以红茶为主体的西方茶界，目光开始朝原本只在东方称王的绿茶聚焦，特别是以蒸青方式制茶、最是青嫩鲜爽的日本茶更是睥睨四方；有段时间，各店橱窗里甚至触目可见俱是一片煎茶玉露天下，红火不可方物。

是故，迎合金字塔尖端茶人所好，大吉岭之随而转绿在所难免。然后，包装标示上，传统大吉岭产区、庄园、品种以及如FTGFOP1、SFTGFOP1等分级字眼外，还出现了各种美丽名字：Moonlight、Moonnight、Moondrop、Moonshine、Wonder、Ruby、Diamond、

Queen、Red Thunder……是庄园里级别最高最自豪、工法最精细最严选的顶级精品代表茶款，蔚成各方茶饕竞逐目标。

而看来也是这种种作为奏效，大吉岭红茶之抢手程度也呈现白热化，从价格到稀有度都一年年飙高，茶季一到，四方品牌店家相互争抢，一有落后便得面临向隅危机。

凡此种种，勾起我的强烈好奇，渐渐萌生非得亲身前往产地、一窥大吉岭之今时面貌的愿心。

2015年四月芳春，一度迟降的春雨终于开始发动，各庄园纷纷松了一口气，原本延宕的春茶作业开始进入高峰。我们也在这时启时停的雨雾间抵达大吉岭。

果如所料，茶路向来多艰，这趟，茶园茶厂间紧凑奔波穿梭，几乎全程都在崎岖土石山径间不断上跳下撞左荡右晃颠簸。虽说换来满身疲惫酸痛，却是收获丰硕满载。



大吉岭茶性清新，庄园的精品茶款也取了如Moonlight、Moonnight、Moondrop、Moonshine等美丽名字

**缩时发酵，茶性细腻雅逸**

大吉岭，真美！比之乌瓦的陡峭不驯、武夷的山荒林野，这儿，同样是崇山峻岭间茶园茶林处处，但坡棱虽高虽险，山路严峻度更是一点不输，起伏之势却较柔和，最高山巅处甚至形如馒头般浑圆优美。茶丛青碧幽翠，雨雾固然一样变化莫测，但云柔风轻悠悠吹拂来去；大吉岭茶质茶性之雍容雅逸，从这得天独厚地利环境展露无遗。

实际走入茶园茶厂，积累多年的种种好奇困惑，也一一得到解答。

首先，大吉岭之“绿”之“逸”，由来自山之高：千余米是基本，两千米海拔以上也颇见平常。值得一提的是，有别于其他国度茶区之素爱朝南向阳坡面，在大吉岭，反是面北坡向评价较高，因日照少，且得来自喜马拉雅群峰之冷冽干风吹拂，茶质方能细腻幽微。

品种上，印度当地原生、稳占其他茶区主力的阿萨姆茶树在此全不受青睐，就连最早费尽千辛万苦自武夷山盗采而来的中国小叶种茶树，所制之茶甜醇圆润，自古至今虽已引领百年风骚，然大吉岭目前正全面崛起的却是新近杂交培育而成、通称“Clonal”的各款新种茶树，叶嫩而小，滋味轻柔妍媚如风，是备受宠爱之名种新星……

制程，则越是深入探查越觉惊讶咋舌。采摘一芽二叶或三叶、新芽初透之最嫩叶，历经十多小时萎凋后，迥异于一般红茶动辄需得数小时以上的“揉捻＋发酵”时程，大吉岭这儿，一切显得极紧张快速间不容发，常常不到一小时便大势已定……

和各家庄园制茶师反复讨论发酵度，几乎都可感受到一股难以言喻的急切感，Margaret's Hope庄园的茶师说：“一摊上发酵台，眼睛看、鼻子闻，差不多了就马上停止，一不小心过头就糟啦！”——而如

Rohini等海拔略低的庄园，茶厂气温高，春茶季甚至还常干脆跳过发酵，以顾全这鲜绿之味。



**精工打造，极致之味**

揉捻上也极度轻柔，特别春摘茶因叶太嫩，普遍极少加压以免有伤。我们甚至在Gopaldhara庄园惊喜见到乌龙茶专用的望月型揉捻机……“从你们台湾采购来的，手揉般的劲道，尤其还适合量小批次揉捻，超好用！”首席制茶师得意回答。

还有也不同于既往南亚红茶的普遍切碎而后分级，在大吉岭，全叶才是主流：第一道先将芽叶最丰富完整之FTGFOP1等级精选保留下来作为顶级茶款之用，剩下其余才进入传统正常切分筛选步骤，制成各级次等茶或碎叶茶。如Gopaldhara这般专走小众精品路线的庄园，甚至只专注全叶茶，其余全打成碎叶。

而前面提到有着各种美丽名字的“精品茶”，就出自这精挑细琢而出的全叶茶中。

据称由Castleton庄园率先引领的这股精品茶风潮，至今，各庄园各有不同门道讲究：大多数都从特定海拔高度、坐向、区块、茶树品种、采摘时段与方法，以至制程上的独特工艺做出区分……也有碰到颇率性的庄园如Thurbo，在制作完成后将各批次茶款全数排开依次品鉴，直接选出香气口感味道上佳者，从其质地风韵表现来命名——听得我们啧啧称奇，大呼有趣。

“所以，这还算‘红’茶吗？”采访间，我总忍不住一再追问。

对此，各家反应不一。有的笑而不答；有的斩钉截铁认为发酵虽短，但仍属红茶制程，自是毋庸置疑；有的沉吟良久，说曾研究过台湾乌龙茶法，发酵度上彼此似有相近处；有的则坦言市场大势所趋，不得不如此……

但无论如何，在我看来，此时此刻的大吉岭红茶，茶饕的推波助澜热烈追捧加之庄园的一往无前力求极致，可说淋漓尽致体现了近十数年来饮食领域里风起云涌之“风土”“单一”“精品”狂潮，早成茶世界里别具一格精彩绝伦的风景，自有动人处。

## 阿萨姆 Assam

阿萨姆位于印度东北方。原生茶树的历史非常早，历史久远程度上足可与中国相比。虽说顶级矜贵程度不若大吉岭，但在印度茶产业中所占之举足轻重地位却绝对犹有过之。

19世纪初，英国在此以当地原生阿萨姆种茶树为基础辟建茶园，印度红茶历史自此开启。至今，阿萨姆茶业蓬勃发达，全国足有六成茶叶都由阿萨姆出品，在印度稳占第一。

值得一提的是，阿萨姆所产红茶超过九成都为平价的CTC，主要供国内消费市场饮用，只有不到一成是普见于全球市场的Orthodox传统红茶。





人们日常所饮，大多是来自阿萨姆的“CTC”红茶，将茶叶碾碎、撕裂、卷起成极小的粉末颗粒状，风味浓厚，价格低廉



**·甘醇厚实，茶中绅士**

在我看来，同属浓味红茶一族，比起个性剽悍奔放的锡兰乌瓦红茶来，阿萨姆风格较显端庄沉稳、甘醇厚实，可说是不失男儿气概的彬彬绅士。

目前，阿萨姆地区的茶园主要分布在Brahmaputra河谷两侧，高温高湿的天气孕育出风味独特的好茶。产季方面，每年约从三月到十一月末冬季来临前都可采茶、制茶，但以四月下旬后到六月末雨季来临前之暖热干燥季节为最佳。

值得注意的是，除了传统浓厚口味之外，阿萨姆也少量出品带有金黄叶芽的高档红茶，滋味则在一贯的扎实浓醇中透着芬芳明亮的果味与花香甜香，口感圆润柔顺，备受茶饕喜爱。



在印度市场里的小茶叶店，柜台上一盆一盆都是细如粉末、最宜冲泡香料奶茶的茶叶

# 茶乡纪行丨“CTC”茶称王，阿萨姆无所不在

有趣的是，虽尚未有缘造访阿萨姆，然每每人到印度，却几乎日日都能感受到，阿萨姆红茶的无所不在。特别大吉岭之行，一程近十天时间，茶园茶厂一家访过一家，然意念里味蕾上却不断经历着截然两向的奇妙拉锯：

是的。庄园里的顶级茶款那意境高远的芬芳固然令我惊叹媚惑倾倒折服，但同时间，我却忍不住更加被当地市井间街道旁的庶民茶摊深深吸引，宛若成瘾般，一杯接一杯喝个不停。

事实上，身为首屈一指顶级茶区子民，大吉岭当地人却多半喝不起这矜贵之品，日常所饮，大多是来自隔邻阿萨姆所产的“CTC”红茶。CTC是“Crush Tear Curl”的缩写，将茶叶碾碎、撕裂、卷起成极小的粉末颗粒状，风味浓厚价格低廉，用以冲调奶茶尤其够味。

和印度其他地方一样，在大吉岭，最通行便是以这阿萨姆CTC为基底，加上水、牛奶、糖和各种研成粉末的香料一起煮成的“chai”；滋味又甜又浓，且散发出辛馥缤纷明媚佻达的多样芳香，非常迷人。

早在十数年前、2005年初春第一次来印度旅行，我便已深深被这迷魅之味整个收服……

**香料之国，席卷感官**

“这是，香料的国度！”那趟，十八天时间里，我不断如是喟叹。

当然，无限缤纷壮美的自然人文史迹风光，以及印度特有的既混乱喧嚣又迷魅纷呈的景象氛围，都令我心魂俱慑目眩神驰。然而，眼、耳与心在这五色迷离世界里迷乱了迷失了的同时，味蕾，却也一样一点不曾稍有空闲：

香料！香料！香料！都是香料！！

所有端上眼前的东西，除了各式佐餐的印度饼（naan、roti、chapati……）之外，每一天每一顿每一道每一口，所有的食物，无一不是五彩纷呈着无数各种各样的香料气味：辣椒、胡椒、肉桂、姜、姜黄、大小豆蔻、大小茴香、芫荽、芫荽子、番红花、丁香、葫芦巴……焰火一般亮灿灿热辣辣又狂又野又猛又烈的辛香，将你所有的嗅觉味觉感官整个儿席卷了吞噬了……

是的！是它吞噬你，不是你吞噬它。

**Masala，千姿百味的飨宴**

“Masala”，印度料理的第一关键词，意思是，综合香料——没有特定的配方，端看不同地方、不同厨人自由随性调配出各自的组合。



加尔各答街头的奶茶铺

翻看每一份菜单，从前菜到主菜到主食到甜点到奶茶、酸奶饮料，时不时，都可见到这字跳将出来，得意洋洋向你宣示着，即将而来的这场热闹的味觉盛宴。

因而知道，在这里，没有所谓“原味”这回事，或者说，这千百种香料的滋味，才是印度的原味。

然这其中，最是触动我心的，还是Masala Chai，亦即Chai或Masala Tea，印度香料奶茶。

对于醉心红茶多年的我来说，这一味，可是早已然好奇向往许久了！

是的。虽为世界最重要的红茶产国，大吉岭、阿萨姆、尼尔吉里等产地红茶风味特色鲜明，却是直至来到当地，才讶然发现，印度最最正宗正道的茶风景，寻常百姓生活里每日必喝、不可或缺的，还是非Chai莫属！

在这里，大城小镇街头巷尾，几乎随处可见的，尽是大大小小的奶茶铺：有的只是一部推车，有的还多了简单棚架，有的是一方狭窄店面，有的则完整成一处小吃店甚至小餐馆，甚至就连国内线国际线机场也一律配备了茶亭……

每回看见，我总是忍不住要来上一杯，从小摊子一杯几卢比（约合台币几毛到一块多）到五星级饭店里以美金计价，从早到晚，肚子里满装的尽是奶茶。

而几次下来，越来越觉得，Chai的好喝程度，与茶空间的豪华度竟成反比！

通常，五星级饭店顶级餐厅里的奶茶最一般，其次是市区高级餐馆，道旁小餐馆稍好一些，而第一美味处，当非路边奶茶推车或茶棚

莫属；特别是最具传统古风，用的还是手工陶制小杯盛装，喝完了直接就地将杯摔碎（我戏称为“印度式免洗杯”）的那种，最令人倾倒。

**浓烈辛香，市井之味**

几次细思其中缘由，我想，或者是因着那既鲜活又踏实的平实情味与气氛着实无可比拟；但更重要的是，就我自己多年来冲调奶茶的经验，最有滋有味的奶茶，茶叶基底往往要够细够碎，太完整太漂亮太高级的茶叶可是不行的。

在印度，每每走访街边、市场里的小茶叶店或兼卖茶叶的小杂货店、香料店，柜台上展售的，全不是我们外地红茶爱好者总爱讲究谈论的什么大吉岭Gopaldhara茶园春摘FTGFOP1，什么尼尔吉里Korakunda茶园FTGFOP1……

而是一盆一盆堆得尖尖高高山也似的黑褐色茶粉茶末CTC、



Fanning、Dust，和周遭陈列形式一模一样的一盆盆各色香料粉相映成

趣，随性帅气得不得了！看在平常向来早习惯着使用不透光密封罐密封盒小心翼翼收藏茶叶、深怕一不小心见光了受潮了便要减损茶香的我眼里，不觉莞尔。

也许就是因着这细如粉末的茶叶所冲出的极浓极涩极雄壮威猛的浓烈红茶，遂而才能够和香浓的牛奶，和奔放恣意的综合香料旗鼓相当分庭抗礼，携手交织成个性层次分明的好香料奶茶。

而饭店里、高级餐馆里，更贵一些的Chai，就难免要装腔作势些，茶叶等级高些，叶形稍完整一些，要是再多顾虑着外地客口味能否习惯而在放香料时下手轻一些，脾性温驯了，那劲儿，可就差得远了……

这就是，印度的茶滋味吧，我这样想。

才不跟你讲什么云淡风清简约为美，也不跟你玩什么淡泊中才见真滋味，就是要这样五色斑斓，就是要这样辛香缤纷狂野，将你从味蕾到心魂都整个席卷了吞噬了，才算是，印度的原味。

再说到大吉岭的Chai，则路数调性略有差异。这儿的香料个性较温和幽微，大多只磨点豆蔻或姜入锅同煮，甚至全不放香料的纯奶茶也常见。许多在CTC之外则还会另外添上少许制茶时筛剩的大吉岭碎叶提点风味，可算在地特色。

而旅程里最让我难忘的一杯，是在大吉岭与尼泊尔交界的Simana Basti小村里的茶摊上。一饮入口，但觉脂香浓厚、乳感醇郁不同平常，一问方知，原来用的是村子里一早刚挤的鲜牛奶；凑近一瞧，牛奶上还结了一层柔黄乳脂，香气四溢。对我而言，这才是真正无能及的奢华，慨叹不已。

也因着这一杯杯奶茶，将我从山尖儿云雾里一次次拉回，提醒着我，红茶的另一种面貌；甚至是，还更接近于红茶的本来面貌：浓厚扎实、平易近人，得能日日时时晨昏日夕无负担无距离尽情欢饮，令你温暖饱足安心安顿，一样珍贵，一样美丽。

## 尼尔吉里 Nilgiri

位于印度西南方的山名，意为蓝山。约在1840年开始茶叶的种植与生产。茶树主要分布在海拔300～1800米的山坡上。是印度第二大茶区。



锡金红茶有类似大吉岭红茶的悠扬高山气，但底蕴更扎实，且口感散发着淡淡的花与蜂蜜香气，与大吉岭相比价格更实惠

地理位置、气候与风土条件都与锡兰相似，几乎全年皆可采茶、制茶，但以每年一至三月早春时间所产茶叶口碑最佳。

和阿萨姆一样，此区茶叶八九成以上都为CTC制法，主要供印度国内日常饮用。Orthodox红茶则茶风介于大吉岭的高香缥渺与阿萨姆的浑厚扎实间，滋味圆润爽醇；特别高海拔地带所产、带有鲜嫩毫芽的茶款质地极是清亮高雅，散发近似大吉岭的清雅花香果香，却又更多几分厚实劲道，非常迷人。

## 锡金 Sikkim

锡金位于印度东北方、喜马拉雅山南麓，地理位置介于不丹、尼泊尔和中国之间。原为历史悠久的文明古国，后来历经复杂曲折演变，于1975年并入印度，成为印度所属一邦。我曾于2015年行旅于大吉岭时，翻山越岭穿越严密关防来到此处，实地领略茶区风貌。

**·工法近大吉岭，价格实惠**

锡金红茶产区面积极小，仅Temi庄园较具规模，产量比之印度其他茶区相对小巧稀少。地景环境、风土气候都与紧邻的大吉岭几乎一致；茶园海拔约1800米高，全区采用自然农法种植，茶树一畦畦一列列整齐划一，管理精细。

一年有四个产季，三四月间为春摘茶、五六月间为夏摘茶、七至九月为雨季茶、十至十一月为秋摘茶，以春摘茶评价最高。茶树品种则中国小叶种茶树、新种Clonal茶树与阿萨姆种茶树皆有，以后二者比例较高；制茶工法虽与大吉岭相似，但思维与概念更偏传统。

遂而，锡金红茶虽与大吉岭一样有着清新悠扬的高山气，却更多了几分扎实底蕴，雍容醇美口感中散发着淡淡的花与蜂蜜香气；价格也实惠，成为各方茶饕私心喜爱的优质茶款。





到访锡金之际正逢春茶采收季，茶厂一片忙碌



锡金位于印度东北方，以春摘茶评价最高。品种包括中国小叶种茶树、新种Clonal与阿萨姆种

# 斯里兰卡 Ceylon

高山古国，传统红茶圣地

斯里兰卡古名锡兰，虽说时移事往，但在红茶领域仍习惯以锡兰称之。原本以咖啡为主要经济作物的斯里兰卡，在遭遇毁灭性的病虫害后，1867年，世称“锡兰红茶之父”的詹姆斯·泰勒率先自印度引进茶种与技术，于康堤茶区成功栽植茶树、辟建茶园，就此揭开锡兰红茶的光辉史页。

至今，斯里兰卡已成全球数一数二的重要红茶产地，每年生产超过三十万吨红茶，大多数以外销为主，且超过九成都为Orthodox制法。总产量虽落后于印度，但若排除价格低廉的CTC红茶，单以通行于海外市场的Orthodox传统红茶而论，斯里兰卡则毫无疑问远远凌驾其上。

遂而，对全球红茶爱好者而言，锡兰红茶可能是日常里最亲近熟悉最常接触到的红茶。以我而言，对于红茶种种气味、滋味的最初印象，几乎都来自锡兰茶。

**·七大茶区，风格鲜明**

斯里兰卡大部分茶园主要分布于中部山区到西南区域。纬度上虽属炎热高温地带，然高山古国复杂地形，加之来自印度洋西南与东北季风的影响，形成多样的气候带与不同茶区特色。目前共分为乌瓦、努沃勒埃利耶、汀布拉、康堤、卢哈纳、Uda Pussallawa、Sabaragamuwa七个茶区，以前四者知名度较高，产区风格较鲜明。



1.康堤创始庄园Loolecondera红茶



2.努沃勒埃利耶红茶



3.乌瓦红茶



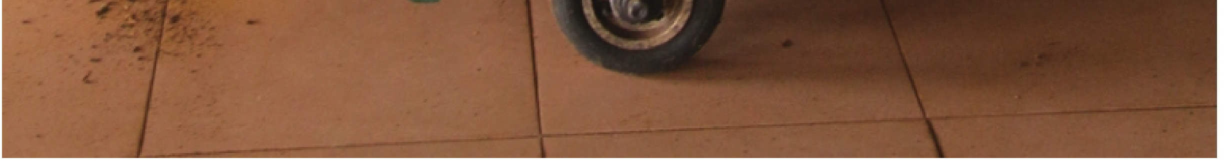
4.汀布拉红茶

## 乌瓦 Uva

位于斯里兰卡中央山脉东侧，茶园海拔高度1000～1600米间。虽与努沃勒埃利耶和汀布拉相邻，也同受东北与西南季风影响，却因高山之隔，气候相对干燥，衍生出截然不同独树一帜的个性。

全年皆可产茶，最佳产季为六至九月间，此季，从东部吹来强而有力的干风，配合陡峭险峻地势，孕育了乌瓦红茶极其迷魅，宛若森林苔藓、干草与辛凉薄荷、肉桂等狂野奔放桀骜不驯之气。尤其较细碎的BOP、BOPF等级茶叶所带有的强劲单宁感，更使之成为我心目中最适合调制奶茶的茶款之一，上瘾多年，难能自拔。


ROLLING
ROOM
NORWOOD
GREEN LEAF
CHARGE
TEMP



位于汀布拉的Norwood茶厂

## 努沃勒埃利耶 Nuwara Eliya

位于斯里兰卡中央山脉的最高区域，与全国最高峰Pidurutalagala山毗邻；平均海拔将近2000米，是锡兰首屈一指的知名茶区，人气直可与乌瓦分庭抗礼。最佳产季为每年一二月和六七月。

热带强烈阳光与高山冷凉气候，以及终年缭绕云雾和周遭环拥的尤加利树与野薄荷香气熏陶，使努沃勒埃利耶红茶拥有清亮细致的优雅质地，素有“锡兰茶里的香槟”之称。特别是带有较多芽叶的茶款，更洋溢着清新优雅的花般芳香以及明媚的果香甜韵，非常迷人。



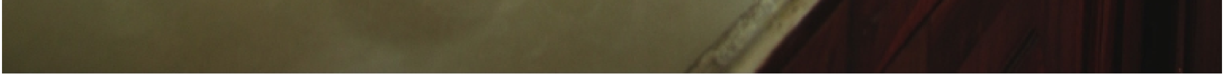
乌瓦的运茶车

## 汀布拉 Dimbula

位于斯里兰卡中央山脉西侧高地、1000～1600米海拔高度山区，是锡兰较早期投入红茶种植、也是高海拔茶区里产量最大最稳定的产区。每年一至三月是最佳产季，凉爽的气温以及此季吹拂的干燥西风，造就了美丽的明红茶色、鲜明厚实的香气与饱满柔润的口感。是适合日常天天饮用的平易近人的可口红茶，备受红茶爱好者们的喜爱依赖。


Handunugoda Tea Factory
operates machines that are
over 145 years old.
It is a working, living museum.


EARL GREY
PEPPERMINT



上、右：在南部卢哈纳茶区的Handunugoda Tea Estate茶厂访茶试茶

## 康堤 Kandy

位于斯里兰卡中央山脉中部区域，曾是康堤古国首都所在地，也是最古老的红茶产地，锡兰制茶历史始于此，爱茶人必定一访的锡兰茶博物馆也坐落该区。

茶园分布于海拔高度650～1300米的山区，群山环抱，气候稳定；且因较之前述产区高度略低，茶汤颜色相对较深，滋味浑厚浓郁。





Loolecondera Estate茶厂

# 茶乡纪行丨锡兰红茶，那馥郁的浓香

2013年3月，一圆多年梦想，我终于踏上了斯里兰卡。

憧憬斯里兰卡原因颇多，然毫无疑问，从事红茶写作、研究以至教学多年，闻名遐迩、在全世界茶版图中领有重量级地位的锡兰红茶，绝对是第一探访重点。

因此，长达十数日的旅程里，绝大部分时间全在深山各茶区里转，经典产地、茶山茶园茶厂茶铺都留下足迹。

**元祖之地，Loolecondera**

首站，我们去了位于古都康堤东南方的Loolecondera Estate。

虽说现在提及锡兰红茶，一般已经极少有人着墨此处，其地理位置距离重点茶区也有一段距离；然而，事前几经犹豫，却仍旧在紧凑行程间硬是再挤出空档，历经蜿蜒曲折山间迢迢漫长颠簸跋涉抵达这里。原因在于，Loolecondera Estate，正是锡兰红茶的起源诞生地。

19世纪中叶，原本以咖啡为主要经济作物的斯里兰卡，咖啡园纷遭病害袭击，损失惨重；1867年，时年三十二岁、日后被尊称为“锡兰红茶之父”的苏格兰人詹姆斯·泰勒带着来自印度阿萨姆的茶树苗来到Loolecondera的丛林间，和两百多位茶园工人一起胼手胝足整地筑路、辟建茶园、种下茶树。

接着，以从印度北部习得的种茶与制茶技术为基础，融入对当地风土气候的独到观察与精准的揉捻和发酵观点，研发开创出一系列严

谨的制茶工序和机器；所制作出的高质量红茶不仅在斯里兰卡当地博得绝佳口碑，运抵伦敦后更引起广泛注意，一举推动当地茶业渐往邻近以至其他区域拓展。

到了1880年代，锡兰红茶已能与中国和印度鼎足而立，在英国茶店里占有一席之地；锡兰红茶百多年来的辉煌年代，自此开启。

Loolecondera Estate坐落于海拔900~1400米间，属中高海拔茶区。和其他同级茶园相似，成畦茶树间，疏落矗立着一棵棵颀长林木，类似咖啡园的荫下栽植，一方面涵养回护水土，一方面稍微遮挡热带的炙热骄阳。

所不同者，茶树、林树之外，还有硕大巨石错落，为茶园风光平添不少嶙峋俊逸之气。尤其越往深山高处攀登，坡度越陡峭，气温越沁凉，纤柔雾霭一缕缕一片片穿飘巨石畔茶树间，仙气悠悠，果然钟灵毓秀所在。

我们来到茶园旁的一处山崖上，那儿，三块形状各异的大石前后堆叠，组合成一座样貌浑朴的石椅，坐下来，成片坡棱起伏的山谷与点缀其中的茶园就这么开开阔阔映入眼帘。



Loolecondera Estate位在古都康堤东南方，是锡兰红茶的起源诞生地



詹姆斯·泰勒椅。相传锡兰红茶之父詹姆斯·泰勒于工作之余最常独坐石椅上眺望美景

汀布拉红茶和其优美可爱的地势一样，茶性圆润





汀布拉红茶和其优美可爱的地势一样，茶性圆润

詹姆斯·泰勒椅——当地人为这石椅取了这样的名字。据说当年，个性坚毅寡言的詹姆斯·泰勒于工作之余最常孤身独坐这椅，静静凝望眼前美景陷入沉思；借这美景的疗愈，仿佛得着能够继续奋战的动力。



Handunugoda Tea Estate茶厂的茶叶

看过茶园，我们走入茶厂。这儿，百多年来依旧原样持续运作着：可称全国第一长的厂房格局不变，机器则或许曾有汰换更迭——运转动力从水车、蒸汽机到电力……然制茶概念仍大致沿袭当年。

茶厂经理告诉我们，目前，采茶工作多在中午前完成，送达厂内后立即摊平进行萎凋，雨季需十六至十八小时，干季则十四至十六小时；待水分挥发四到五成后，再经平揉程序，便进入Rotorvane机，三十分钟时间内历经三次揉切、解块以及约二十分钟的后段发酵，直至茶叶呈现紧致细碎程度，转成深褐颜色，之后以130℃高温烘干，再做筛滤、选别、分级，我们日常饮用的红茶样貌便大致成形。

由于时间已晚，现场无暇提供试饮，我们直到下山后才终于尝了从茶厂携回的Loolecondera Estate的BOPF等级茶款。

一饮入口，锡兰中高海拔茶款特有的清冽爽劲之气袭来，茶味浓酽，茶体扎实而充满个性，与乌瓦、努沃勒埃利耶等名茶相较，一点未有稍逊，不负詹姆斯·泰勒之名。

愉悦品饮间，那巨石环抱、云雾缭绕，一树树一叶叶翠绿欲滴的茶园景象，以及古老茶厂里时时散送着的暖热的、浓厚逼人的芬芳刹那于脑海中鼻翼里幽幽浮现……

正是这般茶之风土与人的优美交会，造就了这一页历史的开启吧！阵阵馥郁四溢香气里，我由衷领会了这一点。

**从汀布拉，到乌瓦**

然后是乌瓦，整个锡兰红茶系谱里我最钟爱的产区。此程最是朝思暮想心心念念的目的地。

乌瓦地处斯里兰卡茶区最东方，交通不便，即使连该国红茶官方网站也称偏远，非一般游人等闲能及。尤其造访当时还不幸遇上主要路段关闭维修，需得另外绕路而行；事前估算，从落脚的Hatton开车前往，单趟至少需五个小时车程方能抵达，再加上时逢雨季道路湿滑，更增变数。

由于行程原已非常紧凑，再加上前一日另一半已因茶路颠簸而出现严重晕车症状，遂更加犹豫。

但梦寐多年之地已然在眼前，怎么样都不想轻言放弃——强烈不甘心之下，顿然忆起出发前搜集斯里兰卡交通资料时似乎曾瞄见还有另一种可能性，遂当堂发狠做下无比疯狂奢华决定……

立即联系当地旅行社询问，可喜马上都能安排。价钱则果如预期让人大吓一跳冷汗直流，但既已下定决心不计代价都要圆梦，现实问题且就先抛诸云外以后再说。

隔日一早，怀着不知是否因豪掷太过因而涌现的些许晕眩般兴奋心情，我们乘车来到邻近的小学操场，耐心等候一小时左右，期待中的直升机从远方翩然飞抵，一刻不停留，我们立即搭机起飞。



乌瓦茶区风光

才升空未久，当Hatton所在的汀布拉茶区就这么映入眼帘之际，我瞬即领会，无论如何，这钱花得值得！

与乌瓦、努沃勒埃利耶等地不同，汀布拉素以地势和缓、坡棱优美起伏闻名；馒头似的一圆圆茶山，茶树如画圈般一圈圈整齐排列，煞是可爱；灰白色茶厂建筑则一幢幢散布茶园间，屋顶上一律印记的茶厂编号空中清晰可辨……

以往茶书里看得熟稔的景象，没料到这会儿竟能亲身登临、亲眼俯瞰，实际从产区地形纹理扎实对照汀布拉红茶之沉着圆润茶味茶性果然其来有自，当下激动不已。

**生意怒放，抵达乌瓦**

没多久，直升机逐渐飞离汀布拉，窗外景象从茶园成畦转而变为一片片一阶阶梯田稻作千顷，是斯里兰卡另一重风貌，同样美丽。

之后，随着海拔渐高、山势越陡，直升机降落在Haputale山区一处空军基地，转搭面包车直入核心茶区。车子于曲折蜿蜒山间一路蹦跳喘息，好容易来到知名庄园Dambatenne Estate。

Dambatenne Estate高度在海拔1500米以上。发展历史十分显赫悠久：其于19世纪末期由著名茶品牌立顿之创始人托马斯·立顿（Thomas Lipton）创立，之后四十年，始终是这位红茶历史上超重量级人物的钟爱之地，与该品牌之早期成形、发光继而迈向世界息息相关。至今，Dambatenne Estate虽已不再隶属立顿旗下，但仍是乌瓦地区首屈一指的优质庄园。

果然一入茶山，刹那天气丕变，冷凉空气、亮晃晃烈阳、滂沱大雨、沉沉厚雾极其戏剧化地在短短半日内轮番交错上演。茶厂工人们还说，到了干季，还有从东部吹来的强烈干风，又是一番截然不同气候……

地貌地势也甚是不同，大半地方坡度陡峭如崖，练得采茶人们个个身手矫健猿猴般飞速上下攀爬其间，令人啧啧称奇。茶树则于陡坡上一丛丛拔地怒放，周身尽是不驯之气。

离开茶园，我们来到制茶厂。因高山气温低加之雨季潮湿，此时期送入厂内的茶青都借助大型风扇送出的温风进行萎凋，在十二至十四小时内完成；待水分挥发大半，再经平揉程序，便进入揉切机进行三次揉切、解块同时发酵，总长约三小时；直至茶叶紧致细碎，转成带着润泽的褐红，以130℃高温烘干十八分钟，再做筛滤、选别、分级、包装出厂。



Dambatenne出品以碎叶红茶为主

一如对乌瓦茶的既定印象，Dambatenne的出品以碎叶红茶为主，BOP、BOPF，甚至碎如粉尘的Dust1是最常见的分级。

是的。就是这极其陡峭且剧烈多变的地貌风土气候，以至细致的重重揉切筛分，方造就了乌瓦红茶让我深深沉迷多年的馥郁浓厚狂野芬芳。

好在有来！细细品着这原产地里似乎更显浓酽迷魅滋味，我深深庆幸。

**南部茶区，重温馥郁的浓香**

中部茶区旅程结束，我们转而南下，一路迢迢来至最南端的、隶属卢哈纳茶区的Galle。沿岸低海拔产地，与高山险峻景象大不同，园田平坦热阳逼人，茶树混生于椰子、肉桂、胡椒、香茅，甚至咖啡树间，叶片油绿肥硕，茶体厚实，别是一番不同风味。

而也在这一段又一段的茶之行脚中，较之既往的纯粹纸上阅读、杯中品饮，对锡兰红茶于是又有了更新更深入更不同的认识与启发。

而且，越是深入产地越是发现，斯里兰卡之茶景况茶风景，以至常见茶款类型与饮茶方式，都与我们的既有认知存在不小的差异。

比起印度红茶分级之繁复冗长，锡兰红茶等级原就较显基本：以往一般市面上较熟悉常见者，多半就是OP、FOP、BOP等区分，简单易懂。

然即使如此，实际上在当地所见，和印度状况颇相似，这些分级大部分只存在于高级茶铺或外销品牌，一般当地茶店甚至茶厂的绝大部分出品几乎全不是这规矩。

较大叶片的OP、FOP都少见了，碎如粉尘的Fanning、Dust外，BOP、BOPF、BF才是主力；即连普遍认知位级、质量与价格皆高的高海拔茶区也不例外。

在一家又一家制茶厂里，一次又一次看着一台台Rotorvane揉切机，旋转着将已先经过萎凋与平揉的芽心叶片进一步反复揉捻而后切碎，再经过重重筛选、分级，使之成为极细碎、几乎不见条索的茶叶，空气里随时充盈着新鲜清冽但浓重的茶香。

所以，在斯里兰卡喝茶，纯饮是极少见的，定然加入牛奶和糖。且这糖，依照当地惯例，可绝非点缀性质，而是一满匙一满匙朝杯里猛洒，下手之重，甚至被戏称为“足以让茶匙在杯中站立”。

当然这甜度于我是完全无法消受，只能一路苦笑推辞不停推过来的糖罐，酌量小半匙意思到了就好。

但茶味，真好！虽说不同茶区、茶厂自有不同风格路数，然一致是香气滋味实实在在，微涩里透着清晰明亮、丰硕奔放的厚度、个性与力道。纯纯正正红茶本色，喝着，总不知不觉涌现一股仿佛久违了的怀念感。



Ceylon Tea Trails旅馆一景

是的，这些年，随欧日精英级茶领域在潮流上一味追求清雅高香，类似印度春摘大吉岭甚至日本煎茶玉露等那般空灵缥渺云深不知处的风味蔚成主流后，顶级红茶市场遂也跟着盲目追高……红茶的本来特色与魅力，似乎就这么被悄悄淡忘。

但好在，作为经典产地之一的斯里兰卡，还仍大多数固守在这里；和19、20世纪，红茶自亚洲西传欧洲继而风起云涌、从皇室到平民均纷纷沉迷拜倒之际，依旧一模一样。

是可以日日时时平心静心饮用、暖口暖胃暖身的味道。

再次联结上我之最早恋上红茶、继而沉迷无可自拔的初衷，好生受用。

**山巅水畔，悠然茶时光**

而比之茶园茶厂中一回回专业上智识上的精进，让我牵心感动、留恋不能舍的，还有那一段又一段的，悠然茶时光。

大英帝国百年统治岁月所留下的遗风，红茶，在斯里兰卡的大众饮食生活里仍旧占有着极其重要的位置，且从形式到氛围也显得格外闲情优雅，非常迷人。

比方此行所下榻的几处旅馆之正统英式下午茶排场便不同一般，仿佛直接联结上英国殖民时代的辉煌，令人神往不已：

首先是本身就位在汀布拉精华茶区、在茶界与旅馆圈均颇有名气的Ceylon Tea Trails旅馆。Ceylon Tea Trails是由当地大名鼎鼎的红茶品牌Dilmah所经营的顶级旅宿，共拥有四幢独立别墅：Castlereagh、Summerville以及Norwood和Tientsin，各自坐落于山间水湄处，屋舍落

成年代则在1890到1939年间，属雍容典雅的殖民时期建筑，风格各擅胜场。

我们入住的是Summerville，喜欢它相对僻静的位置且仅只四个房间的小巧规格，尤其紧邻湖畔，景致十分优美。

茶家经营的旅宿，不仅周遭茶园茶林环绕，成片映照湖上碧绿如洗无比宜人，还能实地参观旗下Norwood茶厂的制茶过程；每日午后固定供应的正式下午茶宴更是让人难忘。

茶宴地点在起居室外的长廊，一整排正面朝湖以及近处的茵茵绿草坡与周遭环抱的翠山碧林山村茶树成畦。茶宴排场极是典雅端丽：形式古典的硕大茶壶、美丽茶杯，高高堆叠的三层点心塔，沉甸甸的叉匙餐具，不愧红茶庄园风范，闲静典丽，怡然而乐。

南方滨海古城Galle的Aman-galla，数百年岁传奇旅馆，一样也有午茶时光；时间一到，住客们就可在高阔宽广的大厅里任享。

内容较之Ceylon Tea Trails要稍微简单些，茶以外，就是一钵烤得喷香暖热的scone松饼配上酸奶油和手工果酱，佐上徐徐吹来、带着南国湿润暑热气息的海风，陶醉非常。



Ceylon Tea Trails的午茶

还有，前往乌瓦茶区途中，因缘际会被请进当地机场空军基地军官休息室小憩，驻守的军官殷勤招呼我们喝茶。

当刻，身着笔挺军服、手戴白手套的阿兵哥笑眯眯端出一整托盘好漂亮古典细瓷茶具，按照当地惯例，加了多得吓人的糖，甜得让人简直要开始头疼起来；然没话说，茶味茶香依然一点不含糊。

但细细数来，最最难忘的一回，却全不在这些端庄华美地方，而是，乌瓦茶山顶上仅能容身的简陋小茶亭。

那日，冒着突来的大雨，车子在坡度宽度均艰险的羊肠小道间一路蛇行攀上山顶，抵达赫赫有名的“立顿之椅”。

是的，这里便是这国际知名茶品牌的最早发迹地。当年，创办人托马斯·立顿在此遍植茶树，开启茶业。而这山尖儿上的小小平台，据

说就是他最喜爱的、可以居高俯瞰旗下茶园景观的绝佳位置。

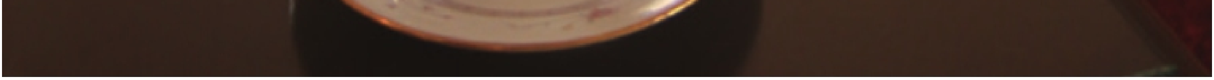
只遗憾天缘不巧，那当口，厚厚雨雾云霭笼罩，极目四望俱是白茫茫一片，很是扫兴。

无奈中，只得悻悻然来到一旁茶亭，在檐下小凳上坐下暂歇躲雨。没料到，只是简单点了茶和茶点，这静无人烟荒山野地里，竟一样也是正正式式瓷壶瓷杯瓷糖罐浩浩荡荡送上——只除了没有冷藏设备所以不供应牛奶，其余完全就是星级旅馆午茶阵仗。

一尝入口，茶味浓厚、劲道十足，果然地道乌瓦气味。点心则是热腾腾现炸的Dosa，咖哩肉馅辛香馥郁，配茶刚刚恰好。

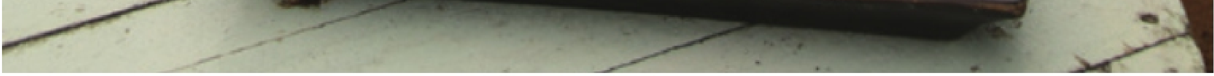
不愧泱泱茶国度身段，由衷折服。





在空军基地的军官休息室，享受午茶时光





在立顿之椅躲雨时，在山上的小茶亭，吃到了星级旅馆等级的午茶



Amangalla 的午茶时光

# 中国 China

内蕴精深，工夫茶独树一帜

中国是茶的起源地，也是红茶诞生与发光之地。如前面历史篇所述，最早始于福建武夷山桐木村的正山小种红茶，逐步于福建各地演变为更精致的工夫红茶后，于1870年代流传至安徽祁门以至江西、湖北各地。

此段时间同时是中国近代红茶产业的黄金期。即使红茶问世后，因大众口味习惯，在当地始终不曾成为主流茶饮；但来自西方的大量需求，使中国红茶无论制法、质量、产量都飞速发展，出口量屡创新高。

然好景不长，19世纪末到20世纪前叶，印度、锡兰等新兴红茶产国挟大规模资金、劳力与机械化优势全面崛起；加之内战外战频仍无暇他顾，世界红茶重心全盘南移，曾经荣景尽成过去。

直到1950年代后才开始逐步复兴，重建茶园，扶植产业。此后，红茶种植区域也开始往四方拓展，江南、西南、华南茶区之云南、四川、浙江、湖南、广东、广西、贵州、海南等地一一纳入制茶版图，遍地开花。且在既有工夫红茶之外，为与南亚各国竞争，也开始投入生产此刻蔚成主流的Orthodox碎红茶。

至今，中国红茶虽在产量和市占率上仍难与印度、斯里兰卡匹敌；但悠久人文历史涵泳而成的制茶工艺与精深内蕴，以及广漠国土所拥有的多样风土地形气候条件，使中国红茶不管在多样性、精致度与复杂度上都精彩绝伦。

特别是工夫红茶与小种红茶，更是中国独树一帜的特色茶类。尤其工夫红茶，是以高度精制工艺制作而成的上等茶，外形紧实细致、风味秀丽高雅。可分为小叶工夫与大叶工夫两种，前者以灌木型小叶种制成，如安徽祁门工夫即属之；后者以大叶乔木品种茶叶制成，以云南滇红工夫为代表。

其余名茶还有：湖北的宜红、四川的川红、福建的闽红（包括政和、坦洋、白琳三大工夫红茶）、广东的英德红茶、江西的宁红、江苏的苏红、湖南的湘红、浙江的越红、广西的桂红、贵州的黔红等。以祁门红茶、云南滇红以及正山小种最具国际知名度。



1.金骏眉红茶



2.祁门红茶



3.正山小种红茶



4.滇红红茶

## 正山小种 Lapsang Souchong

公认应为红茶始祖的正山小种是一种带有迷魅烟熏气息、味道浓烈的红茶，产于福建崇安县桐木村一带，武夷山北段海拔1000～1500

米处，当地气候冬暖夏凉，终年云雾笼罩。

正山小种红茶在制作方法上较一般工夫红茶在发酵后还多了一道称为“过红锅”的锅炒步骤，可使茶叶停止发酵，也令茶汤更红亮、滋味更厚实；制程最后再以松柴熏焙烘干，形塑出自成一格的独特烟熏、龙眼香气。





麻栗区的红茶，香气质地有高山气的武夷山轻盈

### ·松烟熏香，风靡西方

说起此茶的发轫，有一真假难辨但流传广远的有趣故事：据说在明末期间，有一支军队路过桐木村，驻扎于茶场。时逢采茶季节，士兵们于是以满地的茶青为床睡了一夜。结果，茶青因受压与放置过久而发酵变黑，制茶人在不得已之下，只好找来制茶师将茶青进行锅炒，并取当地产马尾松为柴薪将茶熏干。

新种红茶诞生，虽一开始并未在本地市场掀起涟漪，但在运往福州销售时却因缘际会受到外商青睐，尤其本身鲜明浓郁的松烟熏香颇投合欧洲人的胃口，纷纷大手笔订购；自此声势看涨，不仅揭开红茶风靡西方数百年序幕，也使正山小种红茶仍是欧洲最为人熟知的中国红茶之一。




在武夷桐木村的正山茶业试茶





正山小种红茶最后一步会以松柴熏焙烘干，因而形塑出独特的烟熏、龙眼香气

# 茶乡纪行丨中国武夷·红茶原乡

“这哪是茶园，是茶山吧！”——走入武夷山、行入桐木村，望着车窗外一幕幕飞掠而过的景致，我深深惊奇。

沉醉、研究、写作红茶多年，却是直到2011年秋初，在厦门茶友热情邀约与安排下，我才终于一偿多年心愿，来到闽北武夷山，这传说中的红茶起源地——“正山小种”之乡。

武夷茶名冠天下，最是显赫者首推武夷岩茶——大红袍、白鸡冠、铁罗汉、水金龟……无数名茶奇种，自古至今始终深深撩动茶人心。近几年，更有红极不可方物的新种红茶“金骏眉”，较之岩茶来更加一叶难求、贵比千金。

然事实上，中国以外，特别在西方，对于真正红茶爱好者而言，声名更在此二者之上的，却是这儿的传统红茶，也是我的此行探访重点——正山小种。

综合各方史料所载：四百多年前，据说出乎偶然而生，松柴熏干、完整发酵的全新制茶法，孕育出带着金红颜色、醇厚口感与迷人熏烤香的独特滋味。

创生之初虽不曾在当地掀起任何涟漪，然远渡重洋后，却在欧洲风起云涌，开创了西方数百年的红茶饮用史；而这来自东方、最早被称为“Bohea”的奇异饮料，也成为日后几乎蔓延大半个南亚之广漠红茶版图的始祖。

也因此，数百年来，这茶在武夷山区萌芽、采摘、制成后，一刻不停留，随即运下山来，在邻近的星村镇集市交易，再沿九曲溪船运而下，一路经福州，在厦门港出口，迢迢送往欧洲。

炙手可热程度，周遭其余区域纷纷仿效，但质量无论如何都无法与正宗武夷出品相比，遂冠以“正山”之名，以与其余“外山”仿品为区隔。

然历史造化弄人，红茶渐成欧洲、尤其是英国人依赖甚深的日常饮料后，英国人不愿全面依赖中国的供应，决意开始在如印度、锡兰等南亚殖民地开辟茶园发展茶业；新茶崛起，正山小种盛况于是逐年走向稀微。

但是，也许正是因了这没落命运，茶山复归平静、休养生息；之后，不仅被划定为国家级自然保护区，1999年更因其丰富的自然生态与历史文化价值，获联合国教科文组织颁定为世界遗产。

**钟灵毓秀，武夷茶山**

当日，驱车往山区行，沿途见满山遍野茶园处处，一畦畦仟陌行列整齐，绿意油油，煞是好看。

然一入山，特别过了警卫森严的自然保护区检查哨，进入正山小种产区地界，景象丕变。崇山叠翠、溪涧处处，茂林蓊郁、云气缭绕，果是钟灵毓秀之地。

但是，茶园呢？我满腹狐疑着。

“到处都是啊！”当地人呵呵笑着，朝着四周手一挥……



武夷山因茶而举世闻名，1999年更获联合国教科文组织颁定为世界文化遗产



武夷山传统正山小种制茶厂“青楼”

是的。与我过往的茶乡探访经验大相径庭，原来，这红茶原乡并无茶园，而是一任放诸天然：武夷自然保护区山间，海拔800~1500米，茶树就在这其中，这一落那一落、这一丛那一树，各自疏落掩于竹林间老树下山岩上，与天地草木和谐共生。

我们首先拜访的是在正山小种与金骏眉之制作上颇具重量级地位的“正山茶业”与“骏德茶厂”。

参观茶厂前当先品茶。不愧正正宗宗原产地高山出品，比起充斥市面的外山所谓“烟小种”来，这儿的正山小种，果如我之前曾几次偶然求得的上品，茶色清透泛金，优雅绵密的松烟熏味里透着圆熟的热带水果香，茶味清亮、厚实有力，余味则是高冷茶特有的清扬花香与甘柔雅韵款款绽放。

骏德茶厂厂主梁骏德说，茶之好，首先得力于自然环境条件，茶树于武夷山间坡棱贫瘠的砾壤土地上野放般恣意而生，不施肥不打药，长成活泼泼强壮根底；制茶则一年仅只一季，暮春五六月间，深山冷凉多云多雾多湿，此时期一整天日晒不过六小时，芽叶鲜嫩，成茶后自是味润水甜……

还看了几处当地自古来制茶熏茶、称为“青楼”的木与砖造楼屋。以骏德茶厂的青楼为例：

楼屋共分四层，底层为柴炉，取当地产马尾松入炉烧成旺火，热力与松烟透过中间楼板的砖缝和竹席往上飘送；二楼是高温层，设为烘茶室，一箩箩经萎凋、发酵、揉捻、锅炒后的茶青摊于木架上熏制烘干；三楼为中温层，毛茶在筛选精制过后需在此进行“复焙”方能包装出厂；最上层则为低温层，一开始刚采摘的茶叶先送入此处铺开来进行萎凋……

数百年逐步形成的正山小种精妙制作工艺，在此一目了然——原来，此茶素来令世人为之倾倒沉醉的迷魅熏味和甜熟桂圆香是如此而来，亲身眼见领略，心中无比澎湃……

**红茶新贵：金骏眉**

出于好奇，我们也顺道探问了金骏眉的发迹缘由。

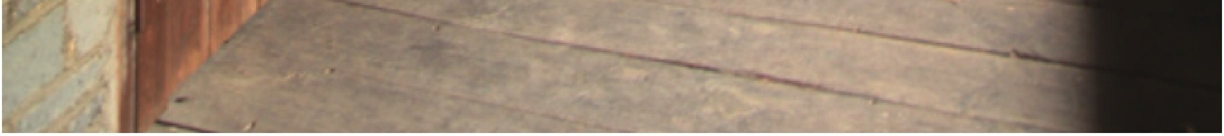
当年主要研制者之一的梁骏德说，这新贵茶款最早缘起于2005年，几位来自北京、常在当时他所任职的正山茶业品茶喝茶的资深茶客，建议他们不妨在正山小种之外，试试开发更顶级的新茶。

遂而，几度研商试做下，就这么做出了仅取最鲜嫩芽尖，细细揉捻发酵，不做烟熏，纯用电焙烘干的新茶。当时为新茶命名：“金”以形容芽尖的闪闪光泽，“眉”以描绘茶叶纤柔形体，“骏”则取的是制茶者梁骏德名字中的“骏”字。









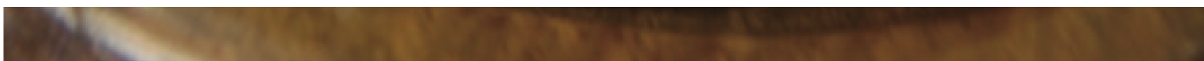
用以制茶熏茶的“青楼”


JUN DE

骏德茶厂的正山小种，茶色清透泛金

新茶问世，但因量稀成本高（据说四百斤鲜叶只能做得八斤茶干）且工法繁复，初期原只是少数爱茶者间流传的逸品，却意外得高层青睐，因缘际会声名飞速爆红窜起；各方炒作下，不仅价格益发一日千里，且仿品横行，真伪难辨，蔚成红茶界里的奇异现象。


JUNMEILIANG



金骏眉狂潮带动了武夷的茶艺复兴

所以，既已身在这新茶产地，当然不肯错过这难得机会，遂从最原初诞生地的正山茶业、茶师梁骏德于日后自立门户的骏德茶厂以及几处茶农人家，顺道试了多款不同出处的金骏眉。

果然，细细品来，一般介绍形容文字里经常提及称道的温雅甘薯香、甜润蜜味、芬芳荔枝果香与新鲜兰花瓣香气款款流露，确有丰姿。

然坦白说，若言我个人喜好与评价，尤其从当下之价格表现比看，金骏眉虽自有其高香奇气，但以红茶标准论，总觉稍稍欠缺全发酵茶固有的扎实血肉和茶底。且再与中国其余历史悠久已成传奇经典之半发酵茶，比方同出武夷的各款岩茶相论较，骨干样态之特出程度，似也未有过之……

但毫无疑问，拜此金骏眉狂潮之赐，早已静寂消沉的武夷红茶终于风头再起：据当地人说，曾经2005年，正山小种茶区只剩得两家茶厂苦撑；结果，金骏眉一出，鼓舞许多原本已经荒了茶园转作其他营生的茶农纷纷回头重新投入，至今，山中热热闹闹超过数百茶家，群芳竞艳，不啻新一波茶艺复兴。

**遗世独立，麻粟茶村**

隔日再度入山，我们往更高更偏远、海拔超过1200米的麻粟茶区前进。

此程来回各近三小时，山路之难，虽说早前已有所闻，然实际到访仍让我们大为吃惊：狭路崎岖、丛草泥泞、乱石满布，车身一路疯

狂蹦跳颠簸，时不时窗下一看便是万丈深渊，引得我们惊呼尖笑连连，刺激非常。

所幸不负此艰难跋涉，麻粟，好个离尘绝俗世外之境！群山环抱的这处静谧山谷，林树葱翠、屋舍俨然；而自在生于林下草边溪旁、许多看来均颇见年岁的老茶树们，细细俯看，但觉叶芽嫩绿亮泽，精神生气似是不同平常。

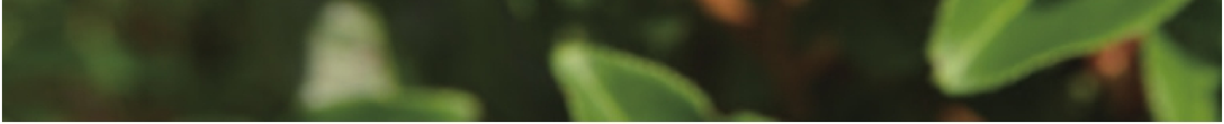
与麻粟茶农们聊天喝茶，都说这儿的住民大多在清朝乾隆时期起就已落脚此处，数百年来安安稳稳种茶做茶，自给自足与世无争。

近些年来，虽因金骏眉风潮的席卷而引来不少注意，但因交通毕竟仍是不便，遂还能以着自己的步调，并在倾心此地风土、不惜远道移居的茶专家指导下，依循单丛茶树特性与茶工艺之多元可能性，徐徐尝试、探究，孕育出如“丛首”“茗娘”“赤甘”“紫笋”“野山紫叟”等奇种茶款，各见风貌。



离尘绝世的麻栗区，海拔更高，俯身一看老茶树，叶芽嫩绿、生机盎然





而更高海拔之独特环境条件所钟，这儿的正山小种也颇不同：和柔松烟气息下，香气质地更轻盈，透着更高更秀逸的高山气，别是一番迷人气韵。

## 祁门 Keemun

产于中国安徽祁门，此区本是绿茶产区，后于1875年自福建引进红茶制茶技术，1876年试制红茶成功，自此成为中国红茶里最受茶饕们瞩目的一员，1939年甚至总产量达于全国红茶的三分之一。

祁门红茶曾于1915年于巴拿马万国博览会上夺得金质奖，与印度大吉岭、锡兰乌瓦并称世界三大红茶，价格屡飙新高。

**·洲茶醇厚，祁门香隽永**

茶园均分布在海拔100～350米的峡谷与丘陵地，土地肥沃，气候温和多湿，日夜温差大，云雾和雨水均极丰沛。主要产季为每年五至九月间，以八月质量口碑最佳。

当地大小溪河密布，沿河两岸狭长地区冲积出许多河洲，由于这些河洲的土壤非常肥沃，在此种植的茶树所制出的红茶称为“洲茶”，质量不凡，是祁门红茶的上等货。

上好祁红工夫茶色艳红，带有饱满的香料、花、蜂蜜与焦糖香，世称“祁门香”“群芳最”，滋味醇厚隽永。

# 滇红 Yunnan

产于云南，和祁红工夫茶并列为中国两大顶级工夫红茶。口碑评价虽高，但在中国红茶谱系中可算后起新兵，于1938年左右才正式试制成功。

主要茶树品种为与印度阿萨姆略有亲缘关系的云南大叶种，是中国较少见的大叶种红茶。也由于滇红茶外形雄壮肥硕，且拥有缤纷的金黄橙黄各色芽毫，非常漂亮，遂而甫问世便迅速引起各方瞩目，据传英国女皇还曾经将其置于玻璃容器中作为观赏之用。

**·饱满雄浑，滇西产区最佳**

云南位处中国西南边陲，地势西北高东南低，因而可以阻挡西北大陆性气候的侵袭，又有来自印度洋的温暖季风滋润。主要产茶区位于海拔1000～2000米，终年云雾缭绕，日夜温差大，但全年平均温度却极稳定，得天独厚的风土地利条件，无怪乎短短时间内便一举跃为明星茶区。

茶区分布于滇西、滇南两地，其中以滇西茶区的凤庆、云县、昌宁等地所产为最佳。上好的滇红茶叶肥腴匀润，茶汤色泽红亮，香气上流露暖暖的袭人甜香，一饮入口，馥郁饱满的滋味里尚透着雄浑的个性，非常迷人。

# 三雄之外

四大特色产区，各有其香

世界红茶产国虽多，但一一细数，除印度、中国、斯里兰卡三雄外，其余大部分均以大量生产专供拼配与茶包之用的低价碎茶或CTC为主力，在产区特色、重要度和多样性上都不值一提。但还是有些产区值得注意：

## 肯尼亚 Kenya

继南亚各国之后，进入20世纪，同属西方列强殖民地的非洲也成为另一大规模发展红茶产业之地，主要集中于东非高原地带。二次世界大战后各国虽纷纷独立，但红茶仍为当地重要经济作物，种植规模与产量均极傲人。其中以肯尼亚最受瞩目。

肯尼亚的红茶种植始于1902年英国殖民时期，1963年独立后，小规模茶园开始普及。主要产茶区位于肯尼亚山脉和西侧的高原与山谷、海拔1000～2700米处。全年都可生产，最佳产季为一二月与六月。

所产红茶超过九成以上都为CTC红茶，仅有少部分小型特色茶园生产Orthodox传统红茶。高质量的肯尼亚红茶滋味浓郁醇美，洋溢清爽的水果、谷类和香料香气。



1.肯尼亚Marinyn红茶



2.尼泊尔红茶



3.日本宫崎红茶



4.日本奈良月ヶ瀬红茶

## 尼泊尔 Nepal

尼泊尔红茶主要种植区位在喜马拉雅山麓，海拔900～2100米间，紧邻印度大吉岭和锡金。

不仅地形、气候、产季与风土条件相同，且因茶树与茶法都源于大吉岭，风味也与大吉岭极神似，洋溢优雅花香和白色水果香，口感柔和清亮。

## 印度尼西亚 Indonesia

印度尼西亚是世界最早的茶叶转运站。在公元1610年左右，荷兰东印度公司首先利用印尼爪哇岛为集中与转运地，从日本、中国引进茶叶与茶器茶具，在茶叶早期贸易史上拥有举足轻重地位。

19世纪初，荷兰东印度公司首度在爪哇岛上尝试以来自中国的种子种植茶树，但并不十分成功。直到后期引进来自印度的阿萨姆茶树后才开始迅速发展。

主要种植区域在爪哇中西部与苏门答腊北部，气候干燥温暖，一年四季都产茶，但以七八九月为最佳产季。印度尼西亚红茶滋味清淡温和，主打平价市场。

## 日本 Japan

虽然在红茶世界里极少被提及，但日本也是红茶产地之一；产量虽少，但北自长野南至冲绳都有出产，所以，在日本茶与红茶专卖店里也偶见当地产红茶影迹。

日本红茶种植始于1870年代明治初期。当时世界大势，红茶已然完全取代绿茶，成为西方红茶品饮重心，原以绿茶为出口主力的日本不得不随之转向红茶；派员远赴印度阿萨姆、大吉岭与中国等地学习制茶知识、技术，带回茶种，并于鹿儿岛、福冈、静冈、东京等地设

立红茶传习所，正式投入红茶制造与生产。一路发展，至1955年，全国出口量曾达八千多吨。

之后，随“二战”后经济起飞，日本国产红茶在价格上慢慢失去竞争力，再加上1971年红茶贸易自由化的严重打击，情况更是雪上加霜。

此外还有温带风土的局限，日本缺乏适合红茶种植和制作的环境。尝过几处产地红茶，多偏温文含蓄，少了点儿扎实劲香和单宁感；特色与精彩度完全无法与日本绿茶相较。

至今，日本红茶主要于红茶爱好者与崇尚当地产食材的小众族群间流通，不算主流。如静冈的丸子红茶，三重的伊势红茶、奈良的月ヶ濑红茶、佐贺的嬉野红茶、宫崎红茶、鹿儿岛红茶、冲绳红茶等，都是经典茶款。

# Part4 红茶具

找茶、买茶、品茶、研究茶之外，茶具，作为这享乐历程里极其重要的一环，从来也是我热切钻研、感受、体验的项目。

而我之看待茶具，和其余餐具、厨房道具与生活杂货类似，虽一样认真执着，态度上却非常随心随兴随缘；且依年岁增长，心境上越是清澄冷静，见山又是山。

一如我喜欢红茶的原因：可以随性率性，也可以专精讲究。器具此事，没有标准答案，端看使用者如何将之用出滋味、用出生命；好用就好，开心就好！



# 红茶器具演进

西传后东渐，艺术品到生活品

红茶的起源虽说公认最早始于中国，然毫无疑问，却是在远渡重洋到欧洲后才真正完整发展、发热发光。

遂而，从红茶西传欧洲起，红茶之饮用方式、仪式、冲泡方法与器具，可说都由欧洲主导；并随西方文明东进与现代化脚步的推移，成为今日全球红茶品饮的最主要面貌。

也因“茶”与“器”的密不可分，欧洲早期品茶样貌与中国关联甚深。除了最早茶叶来自中国外，所使用的茶具也与当时和茶叶一起从中国西传欧洲的瓷器有着紧密依存关系。

## 从东方而来

综合各方记载，瓷器之进入欧洲最早可追溯至13世纪马可波罗到访中国时期。他在回返意大利时，带回了一只灰绿色瓷罐，让当时的欧洲皇室大为惊艳。

然真正从纯粹艺术品摇身一变为生活用品，却是直到16、17世纪，饮茶风气在当地越来越普及之后了。

特别在17世纪，随着荷兰、英国与葡萄牙贸易船队的兴盛、中国瓷器的大量引进，瓷制茶具益发普遍。中间更曾因明朝覆亡，出口一

度中断，改以日本伊万里有田烧代替，使日本瓷器也开始在欧洲瓷器领域中占有一席之地。

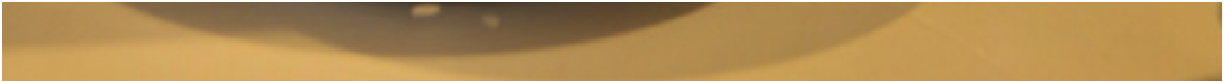
因此，从17世纪前叶开始盛行的饮茶风潮中，欧洲人使用的茶具，大多都是进口自中国、日本的茶壶与茶杯。

当时，进口茶具除了中、日原产地现有制品外，进口商也开始以订制方式，要求两地瓷器制造者制作欧洲本地所需的茶具样式。



各种常用红茶器具









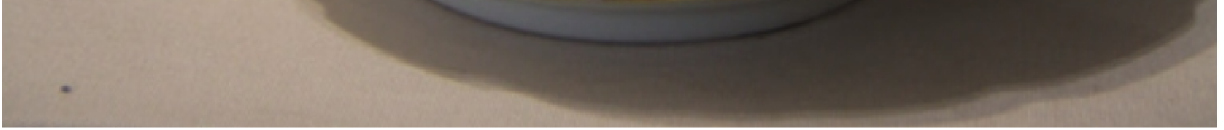

奥地利霍夫堡皇宫宴会与银器馆所收藏的精美瓷制茶具

从各种相关红茶历史资料来看：当时使用的茶具形制，茶壶与中国茶壶大致相似，茶杯没有把手，下方则附有“茶碟”。

一般相信，此应为参考中国与日本常用的“茶托”设计而成，但形体较之今日的茶碟要来得更深，有的甚至深如浅钵，且与茶杯容量一致……此中缘由，主要是当时有因茶水过烫，得先倒入茶碟中使之冷却再饮用的习惯。

乍听虽有些粗鲁不雅，但确确实实是曾经存在且流行一时的饮茶方式。





## 欧洲茶器诞生

也从这时候起，欧洲开始意识到对中日进口茶具依赖过深，遂和红茶一样，开始投下重金与人力，处心积虑研发自制高质量瓷器，但大多功亏一篑。

直到1709年，才在萨克森选帝侯兼波兰国王奥古斯特二世所辟建的炼金实验室里，由数学与化学家爱伦弗里德·瓦尔特·冯·奇尔豪斯（Ehrenfried Walther von Tschirnhaus）和炼金术士约翰·弗里德里奇·博特格（Johann Friedrich Böttger）参透其中奥秘，成功开发出欧洲第一件白色硬质瓷器。

1710年，一直活跃至今的Meissen瓷窑成立，之后，其他欧洲国家纷纷跟进；到了18世纪中期，欧洲各国多已能自制自产瓷器，致使茶具得以进一步朝更合于欧洲生活使用习惯的型态靠拢：

例如在茶杯上开始出现把手——事实上，欧洲从公元前便已开始使用附把手的杯具，却是直到此刻才广泛使用在茶杯上；影响所及，茶杯不再烫手，茶碟也逐步从早期的深碟型，开始走向今日常见的平碟型。

同时配合使用所需，在茶壶、茶杯之外出现更多样的不同器具，逐步繁衍出规模完整的茶杯、茶碟、茶壶、热水壶、量茶匙、滤茶勺、奶盅、糖盅、托盘、点心盘、点心架、点心刀、点心叉、茶匙甚至茶沙漏、茶摇铃等一应俱全的全套茶宴道具。且随各国饮茶习惯不

同而在形貌用途上略有变化，像是俄罗斯的“茶炊”、土耳其的双层茶壶等。

图纹绘彩更逐渐脱离中国与日本风格，转而使用欧洲人偏爱的当地自然花草动物图案与希腊罗马建筑雕饰图纹。茶具风貌自此走向新的里程。

## 走入，现代生活

进入20世纪，人类文明与生活方式全面迈向现代，益发忙碌快速的日常步调，加之红茶文化迈向更开阔的世界，品饮方式越来越多样，需求上也越来越求速简便捷；略显繁复的欧洲传统红茶器具不再能呼应现代人所需，遂开始产生变化。

比方，有别于传统多人喝茶使用的大茶壶，现在的茶壶越来越小，两人份茶壶成为主流；也有方便办公室或独居者使用的单人份茶壶杯组。

滤茶勺逐渐退出日常红茶器具行列，取而代之的是开始普遍于茶壶中安装滤网、滤芯，甚至推出兼具装滤茶叶与茶匙功能的“滤茶匙”。

茶包的大行其道，也使方便使用茶包的马克杯成为茶杯要角，还出现专以置放用过茶包的小碟。

而今，红茶的品饮方式随岁月更替仍在持续前进。特别近几年，东西交流的益发紧密无间，不仅使东方对红茶的接受与依赖越深，西方对红茶以外之绿茶青茶以至白茶黑茶，也开始越来越兴趣盎然，茶器具的使用弹性需求遂相对越来越大。

故此，看向未来，茶具的演化相信也将越来越变化多端、趣味横生。

# 我的红茶具

日常且从容，享乐好工具

每回，在解释我的多年恋物缘由与脾性时，我的红茶具们，似乎永远是举以为说明佐证的不二典例：

“我总是相信，物的加入，往往能令日常生活里原本平凡无奇的动作，顿然更多了些滋味、多了些感觉、多了些雍容优雅的氛围……”

“举例来说，喝茶，单单调调的茶壶里冲茶、茶杯里倒茶，这时，如果添一只美丽的滤茶勺，一个步骤，整个过程突然间就这么徐缓了下来，动作上是不是因此而从容了些、悠慢了些，也随之多少浮现几许赏玩的、游玩的愉悦心情？”

的确对我而言，喝茶这回事，除了纯粹生理的需要、味蕾的满足之外，更是一桩日常里极端珍重不可缺的享乐事。

所以，除了找茶、买茶、品茶、研究茶之外，茶具，作为这享乐历程里极其重要的一环，也一样是我热切寻觅、钻研、感受体验的项目。

## 随心而走，见山是山

而我之看待茶具，和其余餐具、厨房道具与生活杂货类似，虽一样认真执着，甚至在美感要求上极端龟毛挑剔，然态度上却非常随心

随兴随缘、量力而为；且依年岁增长，心境上越是清澄冷静，见山又是山。

比方，欧洲高级饭店或相关书籍图册里常有的，亮灿灿银器与皇室级名瓷整套堂堂摆满一桌的气派画面，在我家里，定然是永远不可能出现的场景。



除了标准的带耳茶杯外，用日本茶杯茶碗盛装红茶别有风味

我的红茶具们，最基本的茶壶、茶杯、茶匙、量茶匙、滤茶勺、点心盘、点心叉，到进阶的糖罐、奶盅、茶托盘、茶壶垫、热水壶、保温棉罩……十之八九多半来自日常时分或是旅行的随手采购。



Kinto的COULEUR波佐见烧茶壶



ZERO JAPAN附金属盖茶壶

而我也从来不急着短时间内一定要将各款器具悉数搜罗齐备；即使好几年都找不着真正喜欢或是价格合宜的，也绝不刻意强求，反而尽量从手边寻找用途相通的物件以为取代，或视情况从既有厨房道具弹性选择沿用。

此外，出乎多年来一贯的恋物审美观点，我总是偏向喜欢形式简雅、造型别致、具有独特个性或气质，最重要是方便顺手实用度高、能够冲出真正好红茶的茶具。

加之每一件都个别来自四面八方混合成军，因此，是否拥有高度的相互搭配性，也常常成为我掏腰包前的考量重点……

比方我最经常使用的几只西式茶壶：日本白山陶器的MAYU茶壶、红茶专家高野健次的红茶店TAKANO所出品的茶壶、ZERO JAPAN附金属盖茶壶、Kinto的COULEUR波佐见烧茶壶，以及德国KAHLA的Aronda茶壶、法国普罗旺斯LES SAISONS的CAFE CRITIQUE乡村风茶壶……

一致为陶瓷材质，厚实壶壁，矮胖浑圆壶身，以让茶叶在稳定的温度里自在伸展；有的则在壶嘴内壁设置了滤洞或滤网，省去一道滤茶步骤，更加贴心。最重要是一律以白色为主体，单纯基本，可以清楚窥看茶叶茶汤状态，也能和谐衬托形式图纹多样的各款茶杯。

此外，由于平时我总是一人在家独自冲茶喝茶，容量通常至少两三杯的一般西式茶壶不免稍嫌硕大；后来，终是设计了自己的家常一人日用茶具组“读饮”，小巧迷你、可一掌盈握的一人份小壶遂也成日用要角。

还有曾令我的饮茶品茶之路走入另一重全新境界的滤茶勺：最早，国内国外寻寻觅觅好多年，好容易才在丹麦哥本哈根的二手银器店里，买到了一支完全符合我的标准，设计典雅而不繁复、工法细腻而不奢华，且价格还算平易近人的纯银古董滤茶勺。欢天喜地携回台湾后，还福至心灵地在我的杯子柜里找着了一盅蓝绿色冰裂纹迷你浅底陶茶碗，朴实温雅质地，取以作为这只滤茶勺的底座恰恰刚好。



白山陶器的MAYU白瓷茶壶



红茶专家高野健次的红茶壶




LES SAISONS的乡村风茶壶

后来，我渐渐拥有了好几支形制不同的滤茶勺。但随年月累积却渐渐发现，那些美丽的雅致的设计精巧的，除了样式简练的德国WMF的孔洞型不锈钢滤茶勺还偶尔登场，事实上最常用最上手，竟是购自专业餐具批发店，样子简单基本、充满工具感，一点不需花心思擦拭打亮，一点不用担心清洗时手重了会留下磨损刮痕的粗勇型网状滤茶勺。

奶盅。早几年都迁就着一只从餐具批发店区区数十元买下的基本款迷你奶盅；人多用量大，便转而将原本台湾茶道具的茶海或日本山田平安堂的绳纹朱漆片口移作此用，倒也都还顺心畅意。直到设计自

己的家常茶具组“读饮”时，干脆也顺道做了一只奶盅，先前这几只长期暂代品才终于功成退隐。

另如茶罐，出乎经济考量，几乎不曾刻意买过茶罐，毕竟光是世界各国各地各品牌既有茶叶罐替换着用就已经泛滥成灾；后来，为了解决空间问题，索性连罐装茶都不肯添购了，只专攻袋装散茶。

至于存放方式，则灵机一动找来一个个窄长方形保鲜盒，各款茶叶连同包装袋依种类属性分类妥当后，一袋袋头尾相对一整列排放整齐，不但节省空间，且一目了然查找迅速，反而比零零落落大小长相不一的茶叶罐子还要省心好用有效率。

可以随性率性，也可以专精讲究，一如我喜欢红茶的原因，器具此事，没有标准答案，端看使用者如何将之用出滋味、用出生命；好用就好，开心就好！



我最常用的基本款濾茶勺



Betjeman and Barton的银制滤茶勺



哥本哈根二手银器店买的银质古董滤茶勺



英国常见的金属滤茶勺



德国WMF滤茶勺



以小巧日式片口做为奶盅



我的茶叶储存盒

# 我的红茶杯

适性而随喜，匹配好茶汤

曾经喝红茶时，我喜欢换杯子。

其中缘由，我想，除了我那素来喜新求变爱玩爱新鲜的个性作祟外，借着每一回杯子的轮替，不管是纯白的缤纷的粗犷的雅致的浑厚的纤巧的……不同杯子的不同国度来源、不同材料质感、不同形体形制、不同色彩纹案，与当下的心情、气氛、所饮茶款间的彼此互动交会当口，每每总能令我油然生出一种，此刻正认认真真好好体验着感受着生活里生命里的种种美好的喜悦。

也因此，从拥有了自己的住处后没多久，我开始一点一点慢慢地添购了许多许多的杯子。特别在一次又一次的旅途中，总是不经意地寻寻觅觅着，一只只精挑细选了回来，在我厨房里那座由地板直上天花板的餐具柜上，摆了个琳琅满目。

然后，依随心情欲望，依随每天每天从早到晚所喝的各种茶类茶款之茶香茶气茶味，浓郁的、清爽的、厚实的、淡雅的……一只一只更换着盛装的杯子。

甚至有客来访，还可柜上随意选一只，以盛装接下来即将奉上的好茶。

然而有趣的是，几年下来，曾经因而被冠以“恋物作家”之名的我，淡泊本性渐显，加之年岁增长、老了心境，终究一点一点渐息了这觅物追物之欲。

遂而，就在我的杯子们确乎已经满堆橱柜的同时，竟就这么自自然然停下了寻杯子买杯子的脚步。虽说还是一样日日时时挑选不同的茶杯喝茶，但几年来，柜子里却几乎极少再有添新。



甚至2013年中，趁着居家全面翻修，更一口气将既有的茶杯收藏痛快割爱舍离大半，更觉神清心爽、杯少一身轻。同时，随生活益发倾向简单规律、宁静自足，即连平日里常用的杯子，竟也开始越来越固定。

当然绝非弱水三千却只独钟一瓢饮，但也不再是雨露均沾兼爱博爱大家都轮得到。

饮茶数十年，味蕾脾性的越加尖刻犀利，加之经久体验抚触熟悉，早已越来越清楚了然甚至挑剔着，日夕晨昏，纯茶奶茶冰茶果茶冷泡茶奶泡茶，彼此之色泽香气口感滋味余韵，究竟得要哪一只杯，才能完美绽放匹配……

## 早茶的杯子

比方每日早餐时光，我一日里最最重要的红茶时光，这时间，为着提振精神兼填饱肚子，遂而通常选的是锡兰乌瓦、印度阿萨姆、英式伯爵茶、印度香料茶、正山小种、台茶18号红玉等浓烈芳香、个性鲜明的茶款，冲煮成浓醇奶茶、奶泡茶饮用。

所以，我的早茶杯子，也往往口径显得大些，质感敦厚些沉稳些，颜色与造型则相对朴素些；特别为了因应锅煮奶茶的浓厚感与大分量，最上手的是已经陪我有十年以上、沉甸甸的Calvin Klein灰褐陶杯，其次是Royal Copenhagen蓝色缤纷唐草系列早餐杯，以及日本4th-Market Prato经典系列浅灰色陶杯。

奶泡茶，则需得手感沉稳厚实、体型硕大的杯子，如Royal Copenhagen的Ole马克杯、台湾本产红琉璃的双层玻璃杯、十数年前购自纽约Moma现代博物馆的卡其底黑条纹陶杯、日本+d附有防烫隔热

套的TAG CUP。还喜欢碗装，如日本加贺喜八工房的山中涂榉木漆碗……

一般奶茶，则是杯壁浑厚形体流线的意大利Ross Lovegrove的Lotus，以及手绘黑色笔触细致的德国Thuringia Lengsfeld Porzellan宽口杯。



喜八工房的榉木碗



Calvin Klein灰褐陶杯



Royal Copenhagen的Ole马克杯



4th-Market Prato经典系列浅灰色陶杯



红琉璃双层玻璃杯

每每在满盛了奶茶后，两手紧紧交握，一杯喝尽，暖烘烘的热气，令我的每一个早晨，都有了芬芳且温暖且踏实饱足的开始。

## 午茶的杯子

午茶时间，我喜欢的是适合纯饮的红茶。比方清香的清爽的、有着花一般温雅气息的红茶，如春摘夏摘大吉岭、春摘尼尔吉里、锡金、阿里山红茶、蜜香红茶等小叶种红茶。若需提神振气，则稍具力度的台茶18号、努沃勒埃利耶与汀布拉、祁红、滇红等也常饮。这当口，我惯常选用的是优雅细致、纤薄精巧的杯子。

我的最爱，首推日本著名设计家与民艺家柳宗理设计的骨瓷杯，模样沉稳安静谦逊无华，却有无限韵味内涵在其中，是我心目中完美红茶杯的典型。另如Time & Style的SHIROTAE白瓷红茶杯、Royal Copenhagen的古典蓝花杯、德国Arzberg的蓝条纹杯也经常登场。

杯子本身油然绽放的雍容娴雅气质，与清洌茶香以及几缕斜斜洒入的午后阳光，分外搭配。

## 工作桌上的杯子

习惯了一只有耳杯配一只浅底圆碟的经典红茶杯组没几年，渐渐地，开始有了“为什么非如此不可”的疑惑——尤其越来越常不加糖不加奶、原味纯饮后，更觉得这多出来的手把和茶碟似乎有点多此一举。

特别埋首伏案写稿时分，桌上工具道具参考资料书籍堆积如山却还得挤入一组茶碟茶杯，更是倍感累赘。

因此，单单纯纯小小巧巧、好拿好握且不占空间的东方杯，也随之渐渐成为我的红茶杯主力一系；朴素典雅形制与氤氲散发的茶气，总能令我在紧凑无比、一心数用的忙乱多工压力中，犹能稍稍保留下些许自得自在闲情。



日本柳宗理骨瓷杯



德国Arzberg蓝条纹杯



丹麦Royal Copenhagen的古典蓝花杯

早期，这类杯子多在京都采买，比方质地清细、造型古雅的青瓷杯，表面有着奇妙凸纹的米白陶杯，稳重扎实、最宜以双手捧起的米灰直纹厚陶碗，俵屋旅馆出品、充满手工拙趣的灰白陶杯，都是长年一路陪伴至今的亲密茶伴。

近年，则发现新添的几件里，长崎波佐见烧所占比例颇高，且一律带有朴实手绘感的蓝色直纹；实实在在日常氛围，是我于茶里的一贯追求，舒坦舒心。



京都俵屋旅馆出品的灰白陶杯





日本+d附有防烫隔热套的TAG CUP



早年在京都采买的日式茶杯，近年成了工作桌上最依赖的红茶杯

# 诞生·我的茶具

玩味独饮，回归机能原点

喝茶、写茶、研究茶多年，专注范围遍及白黄绿青红黑等六大茶类，以及欧洲亚洲世界各国不同茶文化；一路走来，日日与各种各样的茶为伴，日日不停泡茶、饮茶……于是渐渐开始思考，是不是真能够找寻到一套，足以适应各种茶类所需的不同温度、冲泡环境，同时简单利落方便操作，合乎现代快速生活节奏，却依旧能够专注面对茶品味茶，从容享受美好茶滋味茶氛围的茶具。

而多年寻寻觅觅，不免开始渐渐有了设计、制作自己的茶具的想法。然想归想，却是一直到了2004年末，偶然因缘下，才竟有了落实梦想的机会。

这套茶具，我将它命名为“读饮”。以一人独饮需求出发：一只壶、一只杯、一只兼具奶盅与热水壶甚至茶海功能的盛器；彼此间形式大小容量皆互为呼应。

若是红茶、黑茶、青茶等高温茶，则直接以壶冲茶，倒入杯中。

若是奶茶，则盛器可作为奶盅之用。

若是绿茶、白茶、黄茶等中低温茶，则盛器可作为中段降温的热水盅。

材质采用白瓷，低调无华，以使视觉与茶都更能呼吸。

造型以最简单形式呈现，仅在考虑手握隔热功能情况下，于壶口杯口处作形体上的增添；为了能省去一道滤茶工序，则在茶壶壶嘴处

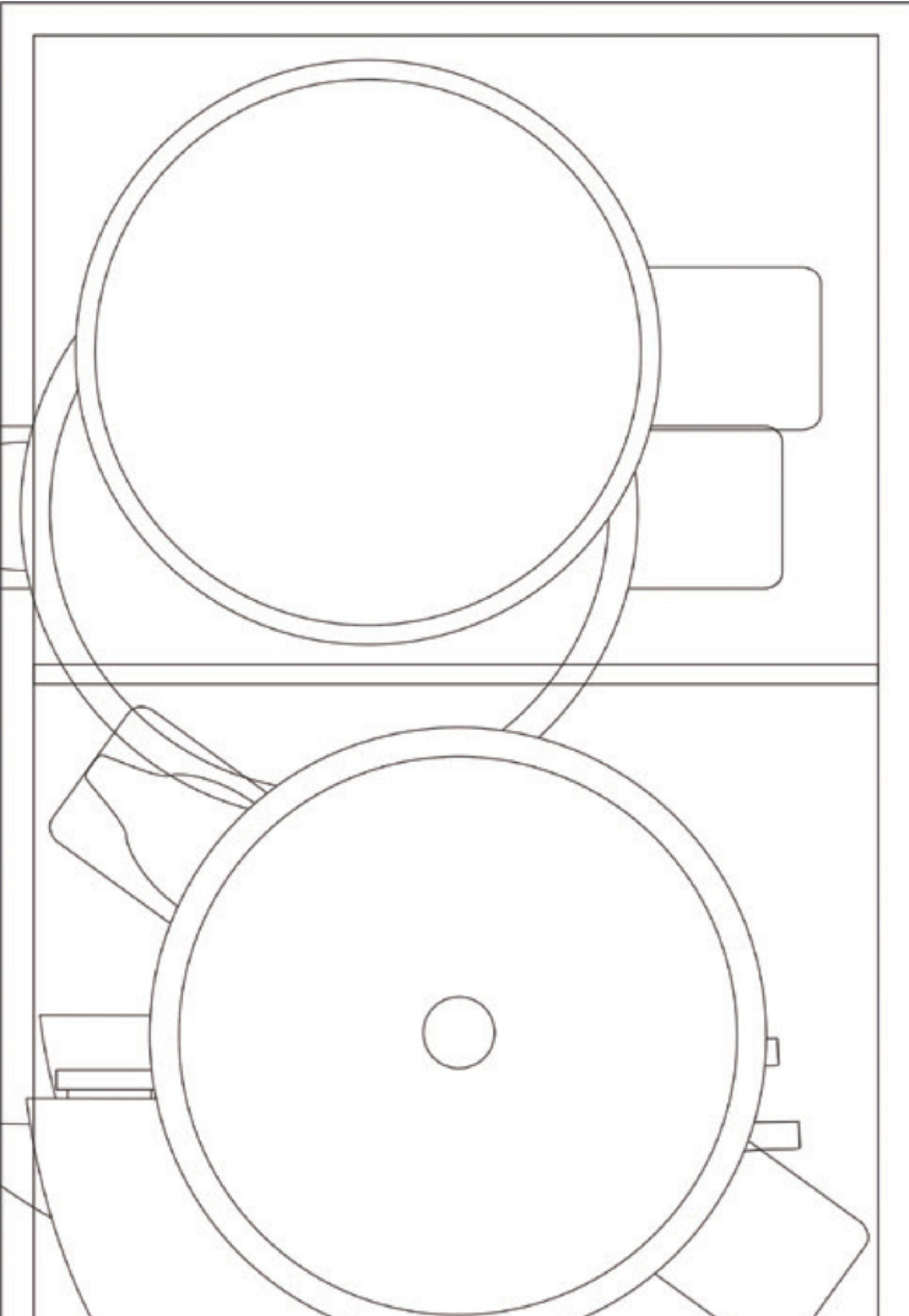
加上了可以滤去茶渣的孔洞。

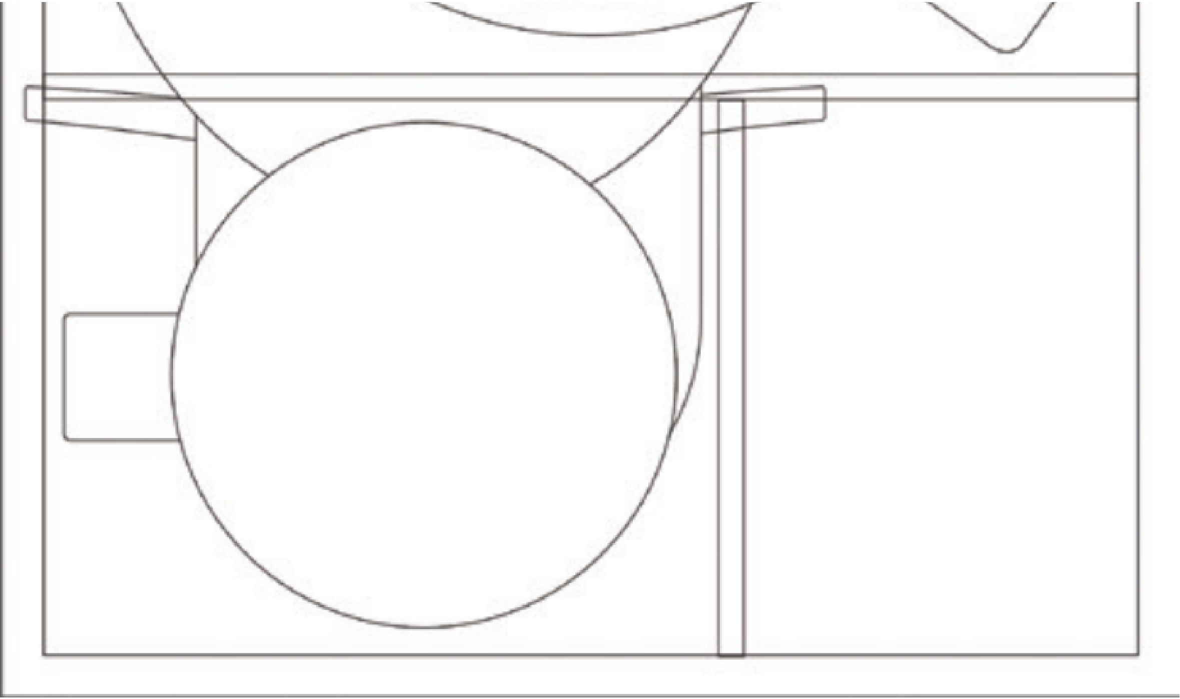
且尽量完全由茶的本质机能需求作考量：圆胖茶壶，使茶叶能够自在旋转；上宽下窄杯身，使能清晰欣赏茶汤颜色；直筒盛器，以使冲倒皆轻松顺手。



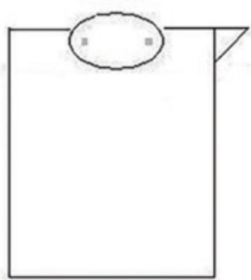


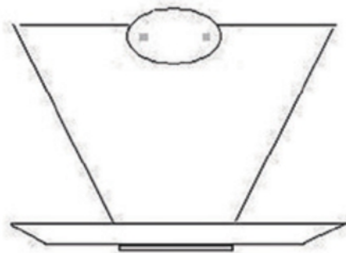


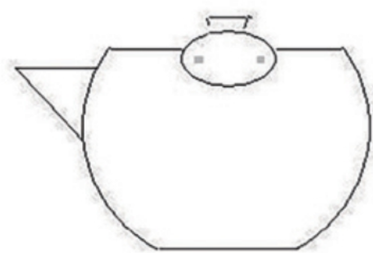




光鲜华美所制约。







设计之际，每一线条每一方寸的勾勒斟酌，都不断自问，是否真正回归茶、回归机能实用的最原点，思考。

只求，一无任何虚荣无用的冗赘装饰，不为外在浮面皮相表象之光鲜华美所制约。

只愿，简简单单自自在在，茶里茶外，心内心外，天地无限。



# Part5 红茶世界

不管是生活里旅行里，茶，向来是我时刻留心、关注的项目。尤其是红茶。

特别在旅途上，总不忘到处寻觅红茶芳踪；透过造访各个茶馆、茶叶品牌专卖店，透过品味一款一款、一杯一杯的红茶，深入观察环绕着茶而生的人事环境景物，同时，领略、感受、玩味咀嚼着，不同地方的不同茶风景。

一种看生活看世界的绝佳角度，过去现在，始终陶然其中，流连忘返。



# 红茶之旅

始自东京，二十年的寻味红茶路

## 东京 Tokyo

如果说，我与红茶这许多年的牵系缠绵，始自东京，我想应不为过。

其实年少时，我之喜欢上红茶，多半是因喜欢漂亮的茶具，喜欢优雅闲逸的饮茶气氛；至于茶之本身，则囿于当时饮茶知识与相关环境的缺乏或疏离，始终未能真正抓到诀窍。然后有一回，我来到了东京。

当时，也并未刻意将旅行目的聚焦于红茶，只是在这里那里闲走闲逛的空档间，只要见着一处看来舒适有风格的茶馆咖啡馆，就必然要坐下歇脚喝杯茶放松一下。

就在这当中，却是一点一点发现到，喝到的红茶，不管是混合茶或单品，不管口感或强劲或轻柔，绝大多数都是香气清芬质地舒坦，浓淡恰到好处，令人衷心微笑愉悦的好滋味。令我于是了然了，一杯各方条件兼备俱足、用心泡出来的好茶与凡品间的差距，直可以千里计。

令我自此起心动念，一步一步深入红茶世界——从东京开始。

**茶馆到杂货铺，处处有好茶**

还记得早几趟，城市各角落里到处走，目的地几乎全是红茶馆；有时一下午喝三四家，胃都生疼。

银座和光百货La maison du chocolat的午茶



银座和光百货La maison du chocolat的午茶

遂也留下许多难忘美好回忆：

比方已然走入历史的Tea Clipper，多年前曾读过店主人佐藤忠臣的一篇文章，娓娓叙述着自小与红茶结下的不解之缘，以及对红茶的热爱和见解，激起我前往一探究竟的好奇。

果如佐藤先生的文字给我的感觉，微暗昏黄的空间、流露些许历史感的旧家具，以及空气里杯里弥漫着的扎实浓酽茶香；宛若一趟时光之旅，是此刻正渐渐消逝中的古早红茶氛围。

还有TAKANO。日本红茶专家高野健次所开设的茶馆，隐于东京神田町充满文艺气息的旧书店之间。虽位于大楼地下室，却一点不显黝暗狭隘；宽敞明亮空间中洋溢着专注但自在的悠然气息。店中茶品一律以高野健次自行出品的优雅圆形白瓷茶壶盛装，经过长年使用，茶壶内侧明显积累下深厚的褐红茶色，别具意趣。

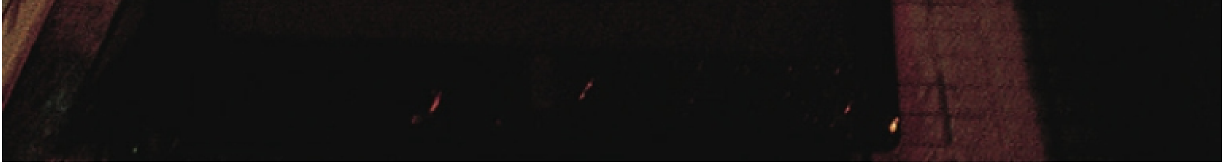
而越是深入其中，越是动心叹服于东京红茶风貌与内蕴之广阔与精深。

我想，经常在日本游走的人，应该都会惊异于这个东方国家对西方文化极其强大的接受度与包容力，且一一转化为根深蒂固的日常生活的一部分，不可分割。

尤其再加上日本民族性里特有的、对事物的细节与精致与完美程度几近钻牛角尖般一往无前的专注穷究，有时更往往缔造出超越本来源头的惊人成就。

红茶，便是一例。


DINER
Karel Čapek
カレルチャペック紅茶店
Original Blend
Tea & Herb
Tea Wares
Tea Things
Open 11:00~20:00
Closed on Thursday



位于吉祥寺区的Karel Capek，由知名插画家兼红茶专家山田诗子所开设，延续其作品的甜美风格

不知在哪里听到的一个有趣的说法：“许多日本人相信自己前世应为英国人。”

和英国一样，红茶之深入日本市井生活程度，令人咋舌。不仅好红茶四处遍见，而且在专注度、精致度上甚至可说犹有过之：不仅各大欧洲知名红茶品牌多半都有引进，且主要茶专卖店、专业茶馆之外，许多咖啡馆、餐厅，各种生活杂货小店，也时时喝得到、买得到精彩红茶。



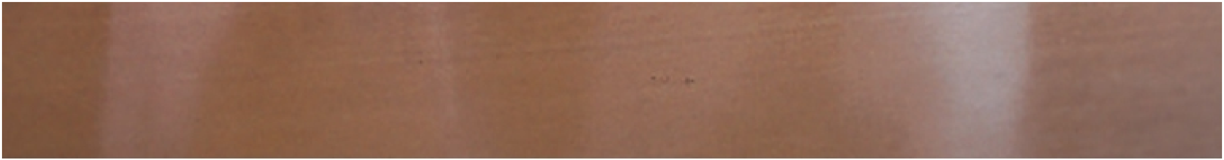
而且，对红茶种类、特别是单品产地茶的执迷与涉猎之深，实在令人惊叹不已。这中间，最令人叹服的，应是当地爱茶人对于印度大

吉岭一地所展现的高度兴趣与专精。

想是大吉岭所格外具备的，在茶园、产地、分级上均远远凌驾其他产地红茶的细腻讲究，着实准确命中日本人素来的龟毛脾气；因此，在日本本地经营的红茶专卖店里，大吉岭始终是不可或缺的重要展售项目，且囊括庄园之多、之完整，即使是伦敦、巴黎首屈一指的名店，也不能不为之甘拜下风。

值得一提是，对喜欢搜集各地各种茶叶的红茶爱好者而言，东京可真是采买红茶的天堂！打破英法最普遍的100克门槛（散装最少得买满100克），在这里，最低购买量常从25克、50克起跳；犹有甚者，还按不同茶园和季节推出10克、3克的小包装；让人不由得完全失去自制力，一款一款全数扫进购物篮，直至阮囊尽空为止。


TOKYO-EST 1974 JINBŌ-CHO
For Tea Lovers
PURE CEYLON
EARL GREY
SELECTED BY K・TAKANO
Tea TAKANO
TOKYO-EST 1974 JINBŌ-CHO
For Tea Lovers
PURE CEYLON TEA
F.P
SELECTED BY K・TAKANO
Tea TAKANO House






日本红茶专家高野健次所开设的茶馆TAKANO

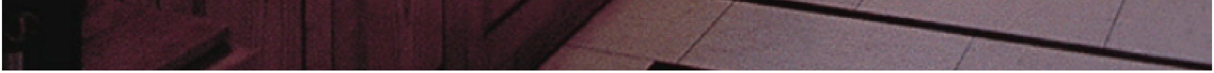
# 伦敦 London

“这真真是，红茶的国度啊！”——十数年前，第一次踏入这公认欧洲最重要的红茶城市，我不禁如是赞叹。

那是，几乎深深渗入空气里骨血里，如同阳光如同水如同面包主食一样理所当然无处不在的，最基本生活项目。

英国的红茶历史，起步在欧洲虽不算最早，但从18世纪末开始，就已成为举国不可缺少的日常饮料，从而伴随衍生出极其丰饶丰盛的茶生活文化。





Twinings茶店

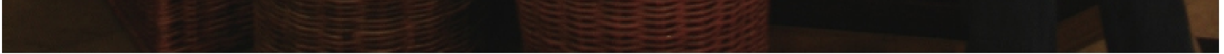
如果认真算一下，英国人一天喝几杯茶，可真是令同属茶国子民的我们也要为之惊诧惊异自叹弗如：从一大清早的晨间茶，然后是早餐茶，上午十一点左右小憩一下的早午茶，午后三点到五点的下午茶，到了晚餐后，也许还来点清爽解腻的果香茶或花香茶……如果每道茶都以一到两杯计算，一天喝个七八杯甚至十杯以上，都不为过。

然也许就是因着这样自然而然深入百姓家，伦敦的茶风景，相较于东京的精致细腻、巴黎的门道讲究，除了几个较显专精时髦的茶叶专门品牌如Harrods、Fortnum&Mason等，其余不免相对显得平实些，流露些许朴素自得的市井况味。

所以，停留伦敦时分，不同茶馆咖啡馆餐厅间来去，虽说知道在这里点红茶可不能像在其余大多数国家一样，直接开口就是“Tea！”，而是得讲明了是英国早餐茶、伯爵茶、大吉岭，甚至正山小种，一点含糊不得；然而走进大多数茶叶专卖店，却往往不见得看得到如东京茶叶店那般产地茶园季节等级区分细如牛毛、品项琳琅满目的行家级景象……

在伦敦，还是所谓的混合调配茶——各种配方的英国早餐茶、伯爵茶，以及主打时间（八点钟、十一点钟、五点钟……）或时段（早餐茶、早午茶、午后茶、晚间茶……）的不同属性茶，或是直接简单标示产地（锡兰、阿萨姆、大吉岭）的拼配茶，才是真正当道。


Harrods



Harrods百货茶叶展售区

**平民况味，混合茶之都**

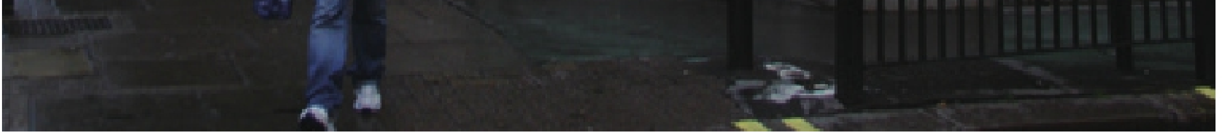
令我联想到，曾经在伦敦住过一些时间的朋友，每回聊起英国红茶，总爱跟我讲起一种英国常见的茶包。这种茶包，太高级太讲究的地方是看不到的，形状圆圆扁扁，中间填装着细如粉末的茶叶，没有一般常见的细棉绳和纸质标签，想喝茶时，信手抓过一枚来，直接扔进马克杯里，冲热水、加糖加牛奶，就是一杯热腾腾奶茶，随时随地都可轻松享用。——“真是好喝啊！”朋友们说起时总先是脸上亮闪闪着陶醉神往的光，然后却又立即暗沉着怅惘了下来：“只是不知为何，每次一大包买回台湾，却是怎么冲，都不是当时味道了……”

当年，我在初初抵达伦敦的第一个早晨，就在下榻小旅馆的早餐时分喝到这种茶。茶汤很浓很涩，兑上多量的糖和牛奶后，即使心里明知这茶包冲法与我向来所知所坚持（先倒热水再放茶包、时间一到马上拎出来、千万不可用汤匙挤压……）截然迥异，却也不能不心服承认，味道确实迷人。

但也是立刻便了然了为何这茶包来到台湾便全走味：茶袋里很细很碎的茶叶，在英国较硬的水质下可以很快很容易便冲出滋味，再配上显然比台湾要浓郁好多的当地牛奶，滋味自有独到处。橘逾淮为枳，换了环境换了条件，自然一切都大不相同；尤其当时和这浓茶相佐的，可还有身在伦敦无以复制的异地异邦异国氛围呢！

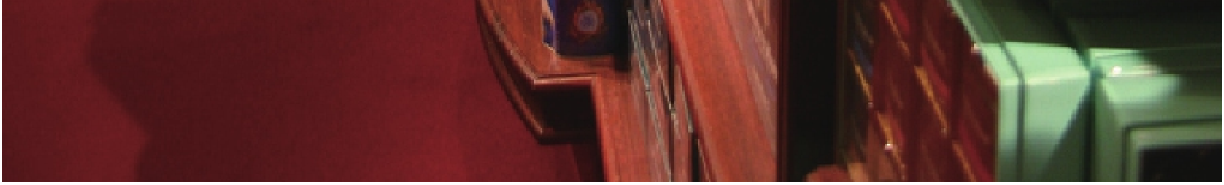
我想，就像香港茶餐厅里的奶茶一样，是一种长年当地生活里点滴淬炼出来的当地红茶味儿。而比起Ritz、Savoy、Browns等豪华饭店里金光银光闪耀的气派下午茶排场，这伦敦红茶性格里格外平实踏实的一面，无疑更触动人心。


FOUNTAIN RESTAURANT
DUKE STREET
ST. JAMES'S SW1
FORTNUM & MASON



Fortnum & Mason，创立于1707年，有多款老饕喜爱的混合调配茶





# 巴黎 Paris

虽然无法和具有欧洲经典历史地位、且几乎大街小巷平民生活里皆无处不在扎根深厚的英国红茶文化相比，然而，法国的茶风景，却依然十分迷人而可观。

事实上，法国茶历史的发端，与英国并没有太大的时间差，两者大约都在17世纪中叶。而根据文献记载，早在公元1665年，太阳王路易十四的御医所开的药方里，便以来自中国或日本的茶作为帮助消化的良方。

我觉得，若说英国人是把茶当作不可或缺的日常饮料，法国人则无疑把茶视作美食与享乐的重要项目之一。因此，法国，尤其是首都巴黎的茶风气，在某种程度上，也和法国人素来在料理上的追求与喜好类似，对于产地与新鲜度、调配创意、味道的肌理层次与丰富性，以至潮流与风向的敏感度，都有极专注而多元的坚持和表现。

**花都流红茶学，与咖啡竞香**

所以，巴黎城市里的茶势力几乎可与咖啡相抗衡，不仅茶馆（Salon de The）也和咖啡馆一样举目可见，高级食品店、著名食品超市里的茶专柜在规模和专业度上也与咖啡专柜一般无二甚至犹有过之；以专业茶叶销售为经营主体、且学问讲究均自成体系的专卖店更逐渐蔚为风气，成为法国饮食领域里越来越不容忽视的一支。




巴黎Mariage Frères茶店一景

这些茶专卖店的共同特色，除了大多拥有动辄数十到数百以上的庞大种类可供选择；在茶款方面，更展现出对多样产地的丰富兴趣，完整体现法国葡萄酒与食材领域里百年来一以贯之的，对Terroir、亦即“风土”的讲究和追求。

以Mariage Frères为例，产地来源就遍布中国、日本、印度、斯里兰卡、尼泊尔、马来西亚、泰国、越南、印度尼西亚、俄国，中南美、非洲，甚至大洋洲……单一国家项下，则还有不同产区及不同茶园与季节、等级的分别，极是令人咋舌。

除此之外，在调配上的繁复缤纷程度也居各国之冠。简直做料理一样，想得到想不到的各种花果香料辛香料素材全采以入配方，芳馥馥甜滋滋如一盏香汤；且和传统混合调味茶的单单就是熏香不同，干燥花果香料素材常都一起入茶，茶叶间历历可见，更添芬芳和视觉感，配之时髦华美的包装，自成魅力。



巴黎FAUCHON食品店的茶叶展售区


KUSMI TEA
Zoubrovka
KUSMI TEA
Zoubrovka
KUSMI TEA



巴黎KUSMI茶店



巴黎DAMMANN Frères茶店

# 红茶品牌

脍炙人口的18个红茶品牌

**Harrods**

说起伦敦最具盛名的百货公司，毫无疑问，创立于1849年的Harrods稳居首位。然在我而言，每次造访，几乎很少涉足其他楼层，唯独Harrods那简直美食圣堂一样、美丽奢华绝伦的Food Hall，却绝绝对对不肯错过。

而旗下所推出的茶叶品牌自是其中一大重点。创始人查尔斯·亨利·哈罗兹（Charles Henry Harrods）原本就是一位红茶商，在专业与深耕度上分外不同凡响。




Harrods的茶款品项繁多，在产地茶部分，可说世界各地各产区均包罗其中，非常完整丰富。尤其还颇多独树一帜的特色产品，比方曾经风行一时，满是金黄毫芽，外形和口感都颇华丽的阿萨姆茶，早年我便是在此首度见识。

而一如伦敦茶店的向来专注用心处，混合调配茶方面也颇可观：比方最经典也最脍炙人口、编号No.14的英国早餐茶，以阿萨姆、锡兰、大吉岭与肯尼亚混调而成，滋味鲜醇圆润丰富扎实，至今仍是我个人极偏爱的早餐茶款。而为了庆祝创立一百五十周年所推出的Blend 49，以印度各产区红茶混调而成，较之No.14要更沉稳厚实，一样拥有不少爱好者。

★网址：www.harrods.com

**Fortnum＆Mason**

创立于1707年，是伦敦最负盛名的食品百货店，也是首屈一指的茶品牌。到现在，多达六层楼的陈列空间中虽说大多数商品已然不仅限于食品，然一楼的茶叶展售区却仍是整栋百货公司中人气最旺、也最有看头的部分。

和Harrods一样，各重要产地红茶大致都有涵盖；但最是引人入胜处，仍属多样的混合调配茶。




Fortnum＆Mason拥有种类众多的混合调配茶，其中多款都属茶饕们有口皆碑的茶品：比方历史悠久的安妮女王，以印度茶和锡兰茶调配而成，滋味既饱满又柔和，是我多年前初入红茶领域之际一喝便喜欢上、继而留恋至今的茶款。

此外，被视为镇店招牌的Royal Blend，基底同样是印度茶和锡兰茶，质地雄浑浓厚，最宜搭配牛奶饮用，极是传统道地的英国茶滋

味。

★网址：www.fortnumandmason.com

**Twinings**

创立于1706年，是英国第一家茶专卖店，也是历史悠久、于全球市场上颇占一席之地的茶品牌。遂而常有人说，Twinings的历史，几乎就可以代表英国的红茶史。时至今日，Twinings的茶单也仍旧充分展现出经典的英式红茶风貌。



据说，Twinings创业之初，红茶还仅只是少数皇室与贵族阶级才能享有的超高级品，也因此，茶客们来到Twinings，还得靠主人以专门钥匙打开重重深锁的茶柜，才能一窥茶叶样貌。

到现在，Twinings老店依旧伫立于18世纪初创时的原来位置。我曾于十数年前亲身造访。当时，完全出乎意料的是，名震四方、营销版图几乎遍及世界各地的Twinings，本店却极不起眼，面宽不到两米、狭长型的小巧店面里，品项与茶款也并不多。然而，从颇具典雅历史感的店貌与店员仍然倨傲的身段，依稀得窥此品牌的今昔荣光。

★网址：www.twinings.co.uk

**立顿**

1871年创立于苏格兰格拉斯哥。初时原本只是一家杂货铺，却在创始者托马斯·立顿爵士的雄才大略下，逐步成为目前全球最为人所知、也是最多人日日依赖的大众红茶品牌。

立顿品牌的一路发展，在世界红茶历史中占有举足轻重的地位；特别在红茶的普及与平民化上，更发挥了关键性的影响力。比方在开店初期，立顿即率先推出袋装茶，有别于既往的一一秤重、分装购买，明显更方便有效率；并借此省下服务成本、降低售价，一时大受欢迎、蔚成风气。而为了稳定货源，立顿于1890年开始在锡兰大举投资茶园，辟建茶工厂，成为锡兰茶业的早期重要推手之一。




立顿也是全球最早开始大规模生产红茶茶包的品牌，此举进一步令红茶更深入平民饮食生活中。而有趣的是，其于2002年推出可充填原片茶叶的立体三角茶包，使茶包重又摆脱长期以来的廉价低质量形象，展现了更精致的可能性。

★网址：www.liptontea.com

**Whittard** 

创立于1886年，目前已是分店超过百家、实力雄厚的英国重量级茶叶品牌，在当地各重要城市都可见到Whittard的身影。

旗下茶款繁多，其中，红茶类别除印度、锡兰、中国等地的产地茶外，尤其以琳琅满目的各种口味混合茶为其强项，从早餐茶、伯爵

茶等经典混合茶到缤纷甜美的调味茶一应俱全，十分齐备。

★网址：www.whittard.co.uk

**Mariage Frères**

法国最著名的专业茶品牌，目前在巴黎、伦敦、柏林、东京都有分店。从1660年起便以从亚洲殖民地区进口茶叶起家，目前旗下已发展出数百种以上、来自各国各地且质量上乘的茶叶商品，是早年启发我甚深、且至今每到巴黎都定然前往造访取经的重要茶店。

Mariage Frères的红茶以品项繁多且精细专精著名。特别是产地茶，涵盖之广之深，可说居世界各品牌之冠。比方单以大吉岭茶为例，依照庄园、采收季节、等级作区分，竟赫然有数十项目，着实令人咋舌。




尤其近年来在此方面更是越走越刁钻，除各季顶尖上货外，还推出高级订制大吉岭系列“DARJEELING HAUTE COUTURE”，不标示庄园、产季，标榜品牌自有精挑出品；款款茶形肥硕芽叶饱满，香气

滋味头角峥嵘，并冠上如Snow、Splendo、Grace、Heaven、Rhapsody等意象名，充分体现大吉岭红茶越走越高远缥渺之此刻风向。

混合茶则不仅也有数量惊人的选择，且完全展现法国特色，配方极是华丽繁复，特色鲜明。其中，诸如以各种花卉与水果熏香调和而成的Marco Polo、调入芙蓉与锦葵两种花香调的Eros，以及多种不同等级型态的Earl Grey伯爵茶都极知名。

★网址：www.mariagefreres.com

**DAMMANN Frères**

虽属茶界新兴品牌，然Dammann家族从1692年、路易十四亲自授予茶叶专卖权至今，涉足茶叶贸易与批发事业已有三百多年历史。

2007年，illy集团成为该品牌最大股东，使DAMMANN Frères开始涉足零售。2008年首家旗舰店于巴黎孚日广场隆重开幕，其时我刚好赴巴黎旅行，遂特别前往一访，对店貌之雍容典雅、茶品包装之沉稳优美以及时尚感十足的礼盒设计印象颇佳。




目前DAMMANN Frères除法国境内外，在意大利、日本、韩国都有分店。旗下红茶将近150个品项，从产地茶到混合茶均包罗多样。以我曾品尝过的，以锡兰、大吉岭和阿萨姆茶叶混调而成的基本款早餐

茶，以及在祁门红茶中加入干燥花瓣并经过熏香的Earl Grey Yin Zhen伯爵茶，香气沉着优雅、口感淳厚扎实，都是具备专业质量的好茶。

★网址：www.dammann.fr

**KUSMI**

散发浓浓俄罗斯气息的法国茶品牌。1867年由俄罗斯人帕维尔·米察伊洛维奇·科乌斯米斯考夫（Pavel Michailovitch Kousmischoff）创立于圣彼得堡，1917年俄国大革命时期，第二代经营者维亚切拉夫（Viatcheslav）移居巴黎重新开店，2003年再由法国人奥雷比（Orebi）兄弟买下经营权。目前在世界各重要城市都有分店。


1867
KUSMI TEA
Kashmir Tchaï


1867
KUSMI TEA
Earl Grey


1867
KUSMI TEA




至今，KUSMI虽已是法国当地品牌，茶品也如其余法国品牌一般，追求多样纷呈且香料感十足的调配；然从包装到调茶配方都仍以俄罗斯为主打，如Russian Morning、Russian Evening，甚至还有以安娜塔西亚公主、弗拉基米尔大公为名的茶款，异国风情满满。

★网址：www.kusmitea.com

**FAUCHON**

创立于1886年。是法国首屈一指的顶级食品店，分店与专柜遍布欧、亚、非、美，甚至大洋洲。至今，位于巴黎玛德莲广场的总店仍是许多美食爱好者们心目中的必访地标。


FAUCHON




其中，红茶自创业以来便是旗下颇占一席之地的明星商品，所出品茶款种类繁多，大多数都是熏香调味茶。特别是1960年首度推出以水果入茶的“苹果茶”，当时大受欢迎程度，甚至使之成功以此商品打入日本市场。在此之后，各种花果香料茶成为FAUCHON茶品主力，并以“Creator Of Flavored Teas”为期许。苹果茶以外，混合橙皮和香草的招牌茶也颇著名。

★网址：www.fauchon.com

**HEDIARD**

创立于1840年，位于玛德莲广场醒目位置的总店与FAUCHON两相对望，同属营销全球的法国顶级食品店。旗下茶款包括直接自茶园引进的产地茶以及各种混合调配调味茶；大吉岭红茶、早餐茶、四水果茶以及香味基调近似伯爵茶的招牌茶等都是知名茶品。


1854
HEDIARD
PARIS
TEA
Net Weight 0.88Oz

★网址：http://www.hediard.com

**Betjeman and Barton**

创立于1919年，也是法国著名茶品牌之一，在欧洲各地与加拿大、日本、马来西亚等地都有分店。以“能从世界上数不清的茶叶品项中找到最适合顾客的好茶”为期许，旗下茶叶如混合阿萨姆与大吉岭而成的Brunch早午餐茶，混合中国与锡兰红茶的Breakfast Royal早餐茶，以及Afternoon Dream、Daybreak、Morning Kick等以一日时段为区分的Blends系列调配茶都很有特色。




★网址：www.betjemanandbarton.com

**PALAIS DES THES**

较偏大众化时髦路线的法国茶品牌。最早由五十位茶爱好者携手创立，标榜茶叶都亲赴产地采购，专业度高。早年红茶品项繁多，近年随时潮演变，主力渐往绿茶与花草茶偏移；红茶则以大吉岭、锡兰等经典产地与同走芬芳多香路线的调味茶为主。目前除在法国境内拥有为数众多的分店外，在比利时、挪威、卢森堡与以色列都有分店。

PALAIS
DES
THÉS





Goût Russe
7 agrumes

délicieux glacé

TOUTE LA JOURNÉE

cocktail d'agrumes




★网址：www.palaisdesthes.com

**Ronnefeldt**

历史悠久的德国茶品牌，由贸易商约翰·托拜厄斯·隆福德（Johann Tobias Ronnefeldt）于1823年在法兰克福创立。以顶级旅馆与餐厅为主要目标市场，茶叶质量有一定水平，继而渐渐受到各地茶爱好者们的接受和喜爱。




也因瞄准餐饮通路，品项与类别并不复杂，以重要产地和经典茶款为主。值得一提的是独家开发的茶包设计，分茶壶用与茶杯用两

种，加大纸质标签、省去提绳，还可直接卡在杯与壶的握把上，稳固好用，很有特色。

★网址：www.ronnefeldt.com

**TWG** 

虽然logo上印有1837的字样，但事实上，TWG迟至2008年才创立于新加坡（1837年则为新加坡茶叶贸易起始年份），算是不折不扣的茶界新兵。资龄虽浅，野心与实力均极雄厚，短短数年内，分店遍布全球五大洲，各主要城市均有插旗。


THE FINEST TEAS OF THE WORLD
MÉLANGES EXQUIS
MILLÉSIMES D'EXCEPTION
1837
TWG
TEA
GRANDS CRUS PRESTIGE
BREAKFAST
EARL GREY



对红茶品牌有一定熟悉度的人，在初初接触TWG时，应难免萌生几分奇妙的熟悉感——由于创始人之一出身法国Mariage Frères缘故，整体店貌、风格、茶品与茶具，甚至甜点形式和路线，都与之有着一定程度的肖似；气质上则明显更华丽光鲜，颇令人玩味。

★网址：www.twgtea.com

**Dilmah**

1988年由美林丁·费尔南多（Merrill J. Fernando）创立于斯里兰卡，可说是红茶世界里极少数由茶叶生产国拥有且营销全球的品牌；宛若一扇锡兰红茶之窗，清晰展现出当地特色。值得一提的是，Dilmah强调茶品一律不经混合拼配，直接在产地采收、制作、包装，原汁原味。因此，除了经典茶款外，单一产区、单一庄园选择颇多，是深入近窥锡兰红茶魅力的绝佳角度。




★网址：www.dilmah.com

**LUPICIA**

拥有国际知名度的日本茶品牌。日本之外，在美国、法国、澳大利亚都有分店。

秉持日人素来高竿的穷究极致精神，LUPICIA提供超过四百种琳琅满目的茶款，各国各地重要产地茶一应俱全，且经典产区如大吉岭、阿萨姆、尼尔吉里与锡兰都有丰富的庄园和等级选择。混合茶款配方极是五花八门，比方多样的伯爵茶配方，以及如太妃糖、栗子巧克力等甜蜜蜜口味。




此外，承袭日本人无微不至的款待精神，LUPICIA各店均提供完整的试闻、试喝服务，对爱茶人来说着实是一大福音。

★网址：www.lupicia.com

**Leaful** 

东京吉祥寺曾是我心目中的红茶名胜地，小小街区里，密集错落了不少知名红茶店，一次逛足、喝足、购足，非常过瘾。而其中，十数年前在此首度邂逅的Leafull无疑是最难忘的一家。




当年，若不是费了一番工夫再三找寻确认，实在很难相信，这藏身于吉祥寺住宅社区小公寓二楼的小店，就是茶饕心目中赫赫有名、专攻大吉岭庄园茶的Leafull茶叶店。

门面虽一点不起眼，然一推入门，便立即感受到此店果然不同平常：一整墙满堆着印度直送红茶木箱，气氛十足。

至今多年，Leafull早已从吉祥寺迁出，逐步拓展成规模完整的专业红茶品牌，在不少百货公司都有专柜；尤其位于银座首善地的直营店更是敞朗气派，不可同日而语。

虽以大吉岭红茶为主打，但其他茶款如印度其余产区、中国、斯里兰卡、肯尼亚、日本，以至绿茶、青茶、黑茶、混合茶等商品也逐年越臻完整。但最令人惊叹还是大吉岭，数十以上庄园的各产季、等级茶款琳琅满目，且质量均属上乘。尤其窝心的是，不仅提供试喝服务，且大多数品项都有小容量包装以供选购，是充分领略大吉岭各大经典庄园特色的绝佳所在。

★网址：www.leafull.co.jp

**Karel Capek**

知名插画家、也是红茶专家山田诗子创立的红茶品牌。延续山田诗子的甜美画风，商品一一流露着天真童趣；尤其各式由山田诗子设计，有着花鸟、蜜蜂、熊宝宝、兔子、小孩儿图绘的茶具、茶罐、杂货，风格甜柔可爱，让人爱不释手。



Karel Čapek
High grown Ceylon Dimbula
KAREL ČAPEK
EVERYDAY
from Special Estates.
ENJOY YOUR
TEA TIME!

茶款部分，著名产地以及如早餐茶等经典茶款之外，多彩多姿的各式混合茶是最引人注目的项目；配方上一样走柔美路线，颇多采用了巧克力、焦糖、苹果、樱花等光听就觉得甜滋滋的素材；另外还针对各种节令与用途推出不同配方、包装茶款和礼盒，活泼多样。

★网址：www.karelcapek.co.jp

# 我的，PEKOE茶铺

勾勒，浩瀚的世界红茶版图

2002年，因缘际会，在朋友Max的鼓励下，我在他的餐厅里布置了一“墙”小小空间，简单陈列一些食品茶品。那当口，几乎没有太多犹豫，我以红茶的分级用语“Orange Pekoe”中的“Pekoe”，做为铺子的名字——于是，我的“PEKOE食品杂货铺”就此诞生。

当时的想法里，“Orange Pekoe”是红茶的基础分级，可延伸为红茶领域里的“讲究的开始”。因此，一如我对PEKOE小铺的定义与期许，希望自此成为所有心念相契的美食爱好者们日常食饮生活中讲究的开始。


PEKOE
Since 2002

之后一路走来，2003年，“PEKOE食品杂货铺”购物网站上线，2005年与我的个人网站“Yilan美食生活玩家”正式合并，成为集内容与购物于一体的完整网站。

2008年9月，经过长时间的期待和努力，实体店铺于台北东区巷内开张，商品展售之外还设了茶座，让茶友们得以从容坐下，来一杯或一壶好茶，佐上一两款美味点心，自在静享一段悠然时光。

而也因我自己，也包括小铺命名来由与红茶间的因缘着实难分难解，所以，自然而然地，红茶始终是PEKOE旗下商品主力之一。

PEKOE的选茶概念，旨在为茶友们精准勾勒出世界经典产地红茶的版图。所以，印度、斯里兰卡两大重要产茶国家之著名产区，以及诸如英国早餐茶、伯爵茶等经典调配调味茶均一一纳入选单。且为确保质量之上乘与正宗，年年季季都从产地甚至庄园直接遴选、引进。



同时，也希望能够充分展现当地本产红茶风貌，所以，已然发展圆熟的台湾优质茶款如南投鱼池的台茶18号红玉、花莲瑞穗蜜香红茶以及嘉义阿里山高山红茶，均在PEKOE精选之列。

期待让茶友们，从世界到台湾，在这无限浩瀚广博的红茶世界里，专注领略深邃迷人的红茶面貌。

★www.pekoe.com.tw



